

Produtor: Herdade do Carvalho
Nome do Produto: Herdade da Fonte Seca
Ano: Reserva 2007
Região: Alentejo
Castas: Aragonês e Trincadeira
Enólogo: Engº Fernando Soares



Vinificação e Envelhecimento Das uvas previamente seleccionadas, são exclusivamente transportadas em caixas de 20 kg, as quais são submetidas a um choque térmico numa câmara frigorífica antes de serem desengaçadas.
A fermentação ocorre separadamente, por castas, a temperaturas controladas. É envelhecido em cascos de carvalho novos por um período de 12 meses seguido por um longo período de estágio em garrafa.
Durante a operação de engarrafamento não é efectuada qualquer filtração de forma a manter a qualidade do produto.

Análises Físico-Químicas: Alc/Vol – 13.5 %
Acidez Total – 5.2 g/l
Acidez Volátil – 0.71 g/l
açúcares totais: 2.6 g/l
pH – 3.65

Nota de Prova: Vinho de cor ruby vivo.
Aroma a frutos vermelhos com nuances a café torrado.
Na boca é um vinho com um bom volume suportado pelos taninos originários da uva e pelo curto estágio em barrica de carvalho. Termina de uma forma suave mas persistente.

Armazenamento: As garrafas acondicionadas em caixas de cartão, devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo e arejado, e em condições normais de temperatura e humidade.

Embalagem:

<i>Tipo Embal.</i>	<i>Qt. Garrafas/Cx</i>	<i>Volume/garrafa</i>	<i>Qt. Cxs./Palete</i>	<i>Total Kg/Palete</i>
Caixa Cartão	6	0.75l	90	720Kg

Serviço: Servido a 18-20°C. Tem grande potencial de envelhecimento em garrafa.
Abrir pelo menos uma hora mais cedo em decantador para degustação apurada.

Gastronomia: Excelente acompanhamento para pratos de carne vermelha, assados e barbecue ou ainda com queijos fortes.

