



HERDADE FONTE PAREDES

HFP Reserva 2017 Regional Alentejano



Região: Alentejo

Colheita: 2017

Castas: 60% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 10% Syrah

Prova organoléptica: De cor vermelha profunda aroma elegante, com notas fumadas, vegetais secos e especiarias, num conjunto bem personalizado. Encorpado e aveludado na boca, com taninos maduros e firmes, final longo e harmonioso.

Informação Técnica:

Vinha: 19 anos idade, produção 8 toneladas / ha

Sistema de condução: cordão Royat duplo

Localização da Vinha: 200 mt altitude, a 150Km do oceano atlântico

Solo: Natureza granítica xistosa, arenoso. Viticultura sustentável em regime de produção integrada certificado.

Vinificação: Vindima durante a 2ª semana de Outubro. Fermentação em balseiro de carvalho francês á temperatura de 24°C durante 12 dias.

Estágio: Em barricas de 225 litros de carvalho francês durante 16 meses e durante 1 ano em garrafa. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

Quantidade Produzida: 9.000 garrafas

Parâmetros analíticos:

Álcool % - 15

PH - 3,50

Acidez total g/l - 5,7

Açúcar residual - 0,40