

HERDADE DOS LAGOS RESERVA TINTO 2016



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: As uvas são arrefecidas numa câmara frigorífica e depois transportadas por gravidade para o fermentador. Durante a vinificação controlo rigoroso da temperatura de fermentação. O vinho é envelhecido durante 8 meses em barricas de carvalho francês. Processo de estabilização natural a frio. Ligeira filtração.

Notas de Prova: Cor vermelho intenso com brilho violeta, aroma a frutos vermelhos silvestres, notas de especiarias, boca harmoniosa com fruto e taninos muito bem integrados, boca redonda e persistente.

Castas: Syrah e Alicante Bouschet

Enologia: Carsten Heinemeyer

Região: Alentejo, Portugal

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcar Residual: 0,4 g/L

Vinification: The grapes are cooled in a cold room and then transported by gravity to the fermenter. During winemaking strict control of the fermentation temperature. The wine is aged for 8 months in French oak barrels. Natural cold stabilization process. Slight filtration.

Tasting Notes: Intense red color with violet shine, aroma of wild red fruits, spicy notes, harmonious mouth with fruit and very well integrated tannins, round and persistent mouth.

Grape Varieties: Syrah and Alicante Bouschet

Winemaking: Carsten Heinemeyer

Region: Alentejo, Portugal

Alcohol: 14%

Total Acidity: 5,8 g/L

Reducing Sugar: 0,4 g/L