

VALE BARQUEIROS – TINTO 2023 GRAND NOIR

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Tinto / Monocasta

Designação: Vale Barqueiros – Tinto 2023 Grand Noir

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 5,4 g/dm³

pH Final: 3,68

Açúcares Redutores: 0,7 g/dm³

Álcool: 13,5% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2023

Castas: Grand Noir (100%)

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros – Grand Noir

Denominação: Herdade de Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Início de Setembro de 2023

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em lagares de inox, a temperatura controlada.

Estágio: 50 % em barricas novas de carvalho francês com tosta ligeira, durante 12 meses, seguido de um período de estágio em depósito de inox.

Cor: Rubi profundo

Aroma: Nariz denso com frutos pretos maduros, delicadas notas de especiarias e um subtil toque de cacau.

Sabor: A elegante estrutura, os taninos finos e o seu longo prolongamento de boca, expressam bem todo o singular carácter desta casta.

Lançamento: Dezembro de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 16/17 ° C

Produção: 6.610 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Mário Andrade

