

HERDADE DO POMBAL

TINTO 2009

FICHA TÉCNICA

Tipo: Vinho Tinto D.O.C. Alentejo

Região: Estremoz, Alentejo

Data de vindima: Segunda Quinzena de Setembro

Idade das Vinhas: 15 anos

Castas: Aragonez 60%, Trincadeira 10%, Alicante Bouschet 20%, Cabernet Sauvignon 10%

Produção de Uva: Aragonez 5500 kg/ha, Trincadeira 4000 kg/ha, Alicante Bouschet 5000 kg/ha, Cabernet Sauvignon 4000 kg/ha

Vinificação: A vindima foi exclusivamente manual para caixas de 20 kg. A fermentação processou-se em cuba de aço inox com temperatura controlada a 26-28 °C a que se seguiu maceração durante 1 a 3 semanas, dependendo da casta e obviamente da decisão do enólogo.

Estágio em barrica: 40% do lote estagiou em barricas de Carvalho Francês de 3º ano durante 8 meses

Notas de Prova: Vinho muito aromático com aroma a fruta vermelha madura e notas de passa, boca com bom volume de fruto e bons taninos, redondo e elegante com boa persistência.

Teor Alcoólico: 14,2%

Acidez Total: 5,3 g/l

pH: 3,65

Engarrafamento: Setembro de 2011

Enólogo: Jaime Quendera

Produzido e Engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

