

# HERDADE DO POMBAL

## RESERVA TINTO 2010

### FICHA TÉCNICA

Tipo: Vinho Tinto D.O.C. Alentejo

Região: Estremoz, Alentejo

Data de vindima: Segunda Quinzena de Setembro

Idade das Vinhas: Cabernet Sauvignon 16 anos, Syrah 8 anos

Castas: Cabernet Sauvignon 68%, Syrah 32%

Produção de Uva: Cabernet Sauvignon 4000 Kg/ha, Syrah 4200 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. Seguiu-se maceração durante 4 semanas.

Estágio em barrica: Todo o lote estagiou durante 12 meses em barricas de Carvalho Francês, sendo 60% novo e 40% de 2º ano.

Notas de Prova: "Feito com Cabernet Sauvignon e Syrah e estagiado 12 meses em barrica. O aroma, apesar de grande concentração, não deixa de mostrar um perfil fresco e com fruta nada pesada, conjugando-se aqui muito bem a fruta e a madeira. Muito bem na boca, redondo e com muitos frutos pretos a marcarem a prova, mirtilos e amoras, tudo em muito boa forma. Belíssimo para beber já. Mas pode guardar. No mercado em Novembro." - Anuário João Paulo Martins - 17 valores.

Teor Alcoólico: 14,1%

Acidez Total: 5,5 g/l

pH: 3,78

Engarrafamento: Novembro de 2013

Início de Comercialização: Agosto de 2014

Enólogo: Jaime Quendera

Produzido e Engarrafado na Herdade do Pombal em Estremoz.

