



Herdade dos Grous Branco Reserva 2013

VITICULTURA

Clima	Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica durante o período da vindima.
Solos	Solos sedimentares magnesianos, de materiais predominantemente limosos, podendo variar de limo-arenosos a limo-argilosos, na maioria estratificados no perfil. Algumas zonas com deposição laminar assemelhando-se a argilo-xistosos. Fertilidade e capacidade de retenção de água médias, consoante a granulometria. Solos ácidos ou pouco ácidos e em algumas zonas ligeiramente alcalinos.
Área de Vinha	5 hectares
Castas	Antão Vaz, Verdelho e Viognier
Exposição	Predominância 'sul-sudoeste'
Compassos	2.2m x 1.3m e 2.5m x 1.3m
Condução	Cordão bilateral
Rega	Toda a vinha com rega gota-a-gota, sob regime controlado.

Intervenções culturais criteriosamente adaptadas a cada casta e parcela para a produção de excelente qualidade de fruta. Aplicação de um limite máximo de produção por cepa através de monda de cachos. Toda a colheita é cuidadosamente seleccionada e transportada em caixas de 25 Kg até à adega.

ENOLOGIA

Processo	Seleção manual em mesa de triagem. Choque térmico na recepção das uvas para 10°C. Decantação a frio durante 2 dias. Inoculação com leveduras seleccionadas. Fermentação em barricas novas de Carvalho Francês e Húngaro.
Parâmetros Analíticos	Álcool 13,0% Vol. Acidez Volátil 0,38 g/l Acidez total 5,4 g/l pH 3,35
Descrição Organoléptica	Cor dourada. Aroma de fruta que sugere pêssego e lima bem integrado com notas de baunilha provenientes da madeira onde fermentou. Sabor rico em fruta, fino, mineral e com bom volume de boca. Deve ser servido a uma temperatura de 10-12°C. Acompanha pratos ricos de peixe e carnes brancas.

