

HERDADE DO SOBROSO

Cellar Selection 2011

Região | Região:

Alentejo/ Vidigueira

Classificação | Classification:

DOC Alentejano

Castas | Grape Varieties:

Syrah e Alicante Bouschet

Tipo de solo | Soil Type:

Franco-Argiloso | Loam-Clay Soil

Engarraamento | Bottled:

Abril 2013 | April 2013

Vinificação | Vinification:

As uvas foram colhidas à mão e transportadas até à nossa adega em pequenas caixas de 20 kg. Vinificação em cubas inox com temperatura controlada e maceração pós-fermentativa de 21 dias. Estagiou 12 meses em pipos de 500 litros de carvalho francês Allier, seguido de 6 meses em garrafa.

The grapes were hand-picked and transported to our winery in small 20 kg boxes. The viniculture process was carried out in stainless steel vats under a controlled temperature with a post-fermentation maceration period of 21 days. It was stored for 12 months in 500 litre French Allier oak barrels, followed by 6 months in the bottle.

Notas de Prova | Observations:

Concentrado na cor, denso. Aroma fino com notas de frutos vermelhos muito maduros, cacau e compota. Final de boca elegante e prolongado.

A full-bodied wine with a rich colour. Its fine aroma suggests very mature red fruits, cocoa and jam. The aftertaste is prolonged and elegant.

Teor Alcoólico | Alcohol Content

14,5%

Acidez Total | Total Acidity:

5,4 g/l em ácido tartárico | tartaric acid

PH: 3,60

Açúcares Redutores | Residual Sugar:

3,1 g/l

