



HERDADE FONTE PAREDES GRANDE RESERVA

REGIONAL ALENTEJANO

Vinho Tinto | Red Wine

750ML



Colheita | *Vintage Year*
2021

Teor Alcoólico | *Alcohol Content*
16% Vol.

Castas | *Grape Varieties*
60% Touriga Franca, 40% Alicante Bouschet

Idade da Vinha | *Vineyard age*
21 anos | 21 years

PH
3,57

Acidez Total | *Total Acidity*
5,4 g/l

Açúcar Residual | *Residual sugar*
0,5 g/l

Produção | *Production*
6 600 garrafas | 6 600 bottles

Solo | *Soil*

Natureza granítica xistosa, arenoso. Viticultura sustentável em regime de produção integrada certificado.

Granitic schist nature, sandy. Sustainable viticulture under a certified integrated production system.

Vinificação | *Vinification*

Vindima manual durante a 2ª e 3ª semana de Setembro. Fermentação balseiro de carvalho francês à temperatura de 25°C durante 12 dias, com posterior maceração.

Manual harvest during the 2nd and 3rd week of September. Fermentation in French oak vats at a temperature of 25°C for 12 days, with subsequent maceration.

Estágio | *Aging*

Em barricas novas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 24 meses e em garrafa durante 9 meses.

In new 225-liter French and American oak barrels for 24 months and in bottle for 9 months.

Notas de Prova | *Tasting Notes*

Aroma complexo, com fruta bem madura em perfeita harmonia com as notas tostadas da madeira. Austero, com corpo poderoso, pleno de vivacidade e potenciado pela boa acidez.

Complex aroma, with ripe fruit in perfect harmony with the toasted notes of the wood. Austere, with a powerful body, full of vivacity and enhanced by good acidity.

Acompanhamento | *Accompaniment*

Acompanha bem com pratos de carnes vermelhas, caça, patês e queijos de cura.

It goes well with red meat dishes, game, pâtés and aged cheeses.