



HERDADE FONTE PAREDES GRANDE RESERVA VINHAS VELHAS

REGIONAL ALENTEJANO

Vinho Tinto | Red Wine

750ML



Colheita | *Vintage Year*
2021

Teor Alcoólico | *Alcohol Content*
16% Vol.

Castas | *Grape Varieties*
40% Touriga Franca, 30% Alicante Bouschet, 20% Petit Verdot

Idade da Vinha | *Vineyard age*
25 anos | 25 years

PH
3,64

Acidez Total | *Total Acidity*
5,2 g/l

Açúcar Residual | *Residual sugar*
0,6 g/l

Produção | *Production*
4 280 garrafas | 4 280 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 segunda semana de Outubro. Fermentação balseiro de carvalho francês à temperatura de 25°C durante 12 dias, com posterior maceração.

Manual harvest during the second week of October. 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. Engarrafado sem filtração ou estabilização, podendo formar ligeiro depósito.

In new 225-liter French and American oak barrels for 24 months. Bottled without filtration or stabilization, with the possibility of a slight deposit.

Notas de Prova | *Tasting Notes*

Cor rubi, aroma profundo com notas de compota, amora e cacau. Concentrado e elegante na boca, com tosta de qualidade, conferindo grande harmonia.

Ruby color, deep aroma with notes of jam, blackberry and cocoa. Concentrated and elegant on the palate, with quality toast, giving great harmony.

Acompanhamento | *Accompaniment*

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

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