

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL
Reserva 2005

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Castas
Aragonez e Syrah

Tipo de solo
Xistoso

Colheita
2005

Tipo
Tinto

Produção de vinho
14.000 garrafas

Características
Prova
Apresenta cor rubi acentuado, sabor suave e complexo,
ameixa, compota, baunilha, boa acidez e final longo

Vinificação
Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas inóx
com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C, e estágio em
barricas de carvalho Francês e Americano durante 12 meses

Longevidade prevista
8 anos

Análises
Teor de álcool: 14,1 % v/v
Acidez Total: 6,1g/L em ácido tartárico
pH: 3,68
Açúcares residuais: 2,6 g/L

Serviço
Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C,
a acompanhar pratos de carne e queijos

Conservação
Garrafas deitadas em local arejado e escuro,
entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%

Texto para o contra rótulo
O HDL Reserva 2005 é um vinho Regional Alentejano produzido
a partir das castas Aragonez e Syrah de uvas provenientes
da HERDADE DOS LAGOS, situada no Concelho de Mértola
Apresenta cor rubi acentuado, sabor suave e complexo,
ameixa, compota, baunilha, boa acidez e final longo
Contém sulfitos

Enólogo
António Saramago

Prémios
Câmara de Comércio e Indústria Luso Espanhola – VI Concurso – Arabel Ouro
Wine Masters Challenge 2007 - Bronze
III Concurso de Vinhos do Baixo Alentejo - Bronze

HDL
DOS LAGOS

HERDADE



Sociedade Agrícola HERDADE **DOS LAGOS**, Lda

Caixa Postal 43, Vale de Açor, 7750-056 MÉRTOLA, Alentejo Portugal
Tel.: (00351) 286 991 145 ou 286 991 215 | Fax.: (00351) 286 991 146

Website: <http://www.herdadedoslagos.com> E-Mail: herdadedoslagos@sapo.pt