

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL  
Regional Tinto 2006

**Classificação**  
Vinho Regional Alentejano

**Tipo**  
Tinto

**Castas**  
Aragonez e Syrah

**Tipo de solo**  
Xistoso

**Colheita**  
2004

**Produção de vinho**  
62.000 garrafas

**Características**  
**Prova**

Apresenta cor rubi, aroma a frutos vermelhos maduros, taninos suaves, baunilha, boa estrutura e acidez, com final persistente

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

**Longevidade prevista**  
6 anos

**Análises**  
Teor de álcool: 13,6 % v/v  
Acidez Total: 5,6g/L em ácido tartárico  
pH: 3,57  
Açúcares residuais: 2,0 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 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, aroma a frutos vermelhos maduros, taninos suaves, baunilha, boa estrutura e acidez, com final persistente  
Contém sulfitos

**Enólogo**  
António Saramago

**Prémios**  
AWC Vienna 2006 – Muito Bom  
Wine Masters Challenge 2008 - Prata

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](mailto:herdadedoslagos@sapo.pt)

© Sociedade Agrícola HERDADE DOS LAGOS, Lda