

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL
Reserva 2004

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Castas
Aragonez e Syrah

Tipo
Tinto

Tipo de solo
Xistoso

Colheita
2004

Produção de vinho
23.000 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: 14,2 % v/v
Acidez Total: 6,9g/L em ácido tartárico
pH: 3,44
Açúcares residuais: 3,0 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 Reserva 2004 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
I Concurso de Vinhos AVAPI – Ouro
III Concurso de Vinhodo Baixo Alentejo - Bronze
Wine Masters 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