

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

HDL
Aragonez 2006

Classificação
Vinho Regional Alentejano

Castas
Aragonez

Tipo
Tinto

Tipo de solo
Xistoso

Colheita
2006

Produção de vinho
9.000 garrafas

Características
Prova

Apresenta cor granada, com tons violeta
É um vinho com um aroma bastante frutado, sobressaindo notas
de ameixa e frutos silvestres, num conjunto complexo e elegante
Apresenta-se macio na boca, possuindo taninos suaves,
e um final prolongado onde sobressai novamente a fruta

É um vinho com estrutura e equilibrado, que se apresenta de uma forma bastante
harmoniosa, convidando à sua degustação

Vinificação
Colheita em caixas de 25 Kg, desengace completo seguido de fermentação
e maceração em cubas horizontais rotativas (vitimatic`s),
com controlo de temperatura (25 até 28°C)

A fermentação malolática ocorre de forma espontânea

A maturação processa-se em depósitos de inox,
durante um mínimo de 8 meses,tendo uma pequena parte do
lote estagiado em barricas novasde carvalho francês e americano

Longevidade
6 anos

Análises
Teor de álcool: 13,5 % v/v
Acidez Total: 4,34 g/L em ácido tartárico
pH: 3,84
Açúcar residual 1,7 g/L

Enóloga
Dorina Lindemann



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

© Sociedade Agrícola HERDADE **DOS LAGOS**, Lda