

HERDADE DE GÂMBIA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso / Sandy

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular pré-fermentativo a frio durante 2 dias. A fermentação decorreu durante 5 dias com temperatura controlada a 23°C.

Cold skin contact for 2 days, followed by a 5-day fermentation with controlled temperature at 23°C.

ESTÁGIO / AGEING

Após a fermentação o vinho estagiou 3 meses em barricas

After fermentation the wine aged for 3 months in oak barrels

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total / Total Acidity: 4,8 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

COR / COLOUR

Rubi brilhante / Bright ruby

AROMA

Frutos vermelhos maduros e ligeiro mentol / Ripe black fruit and light menthol

PROVA / PALATE

Vinho jovem, directo e cativante que confirma a fruta encontrada no aroma, com bom equilíbrio – fruta, acidez e taninos (elegantes e bem proporcionados)

Young, direct and smooth wine that confirms the fruit aroma with great balance between fruit, acidity and tannins (elegant and well-shaped)

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável / Very smooth and pleasant

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

