

# HERDADE DE GÂMBIA

## RESERVA

---

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**REGIÃO / REGION**

Península de Setúbal

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2016

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

IG

---

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / Mediterranean

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Arenoso / Sandy

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Syrah

**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 9 meses em barricas

*After fermentation the wine aged for 9 months in oak barrels*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 14%

Acidez Total / Total Acidity: 5,8gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

**COR / COLOUR**

Rubi / Ruby

**AROMA**

Frutos silvestres, especiarias a lembrar eucalipto, com notas de barrica/ *Wild fruits, spices that remeber eucalyptus, with notes of oak*

**PROVA / PALATE**

Frutos silvestres maduros, encorpado com taninos suaves, bem casados com a madeira. Boa frescura e persistência/

*Ripe wild fruits, full bodied with soft tannins, combined with the elegance of oak.*

*Good freshness and persistence*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Ficam as especiarias e a complexidade deste vinho/ *The spices and complexity of this wine remain*

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas e assados/

*Serve between 16 and 18°C. Goes well with red meats and baked*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

