

HERDADE DO
SOBROSO

Cellar Selection

Branco 2015 | White 2015 | Blanco 2015 | *Blanc 2015*

Região | Region | Región | Région

Alentejo/Vidigueira

Classificação | Classification | Clasificación | Classification

DOC Alentejo

Castas | Grape Varieties | Variedades de uva | Cépages

Antão Vaz e Alvarinho

Tipo de Solo | Soil Type | Tipo de Suelo | Type de Sol

Franco-Argiloso | Loam-Clay Soil | Franco-Arciloso | Limoneaux-argileux

Vinificação | Vinification | Vinificación | Vinification

Fermentado em depósitos de aço inoxidável a temperatura controlada entre 13°C a 15°C.

Estagiou 6 meses sobre borras finas em barricas de carvalho francês.

Fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures between 13°C to 15°C.

Aged 6 months on lees in French oak barrels.

Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 13°C a 15°C.

Crianza de 6 meses sobre lías en barricas de roble francés.

Fermentation en cuve inox à température contrôlée entre 13°C à 15°C.

Âgés de 6 mois sur lies en barriques de chêne français

Les raisins on été récoltés à la main. Vinification en "lagares" thermorégulées. Âgés de 12 mois en fûts de 500 litres de chêne français Allier suivi de 6 mois en bouteille.

Notas de Prova | Observations | Notas de cata | Notes de degustation:

Concentrado na cor, denso. Aroma fino com notas de frutos vermelhos muito maduros, cacau e compota. Final de boca elegante e prolongado.

A full-bodied wine with a rich colour. It's fine aroma suggests very mature red fruits, cocoa and jam. The after-taste is prolonged and elegant.

Concentrado en color, denso. Fino aroma con notas de fruta roja mui madura, cacao y marmelada. Final elegante y largo.

Concentré de couleur, dense. Arôme fin avec des notes de fruits rouges très mûrs, de cacao et de la confiture. Fin de bouche long et élégant



**TEOR ALCOÓLICO | Alcohol Content |
Grado Alcohólico | Titre Alcoométrique**

13,0%

**ACIDEZ TOTAL | Total acidity |
Acidez total/ Acidité Totale**

5 g/l

PH

3,42

**AÇUCARES TOTAIS | Total Sugar|
Açucares Totales | Sucres Totaux**

0,3 g/l

