

HERDADE DE GÂMBIA

RESERVA

TIPO / TYPE

Tinto / Red

REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2019

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: 3,6

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



CERTIFICADO / CERTIFIED

