

# HERDADE DE GÂMBIA

## RESERVA

**Tipo • Type**

Tinto • Red

**Região • Region**

Península de Setúbal

**Ano de Colheita • Vintage**

2020

**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 (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,8 gr/l

pH: 3,6

**Cor • Colour**

Rubi • Ruby

**Aroma**

Frutos silvestres, especiarias a lembrar eucalipto, com notas de barrica.

Wild fruits, spices that remember 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

