

Herdade da Figueirinha

Reserva 2022

Apresenta cor granada, aroma a frutos vermelhos bem maduros, baunilha, boa acidez e taninos suaves.

It presents a garnet color, aroma of ripe red fruits, vanilla, good acidity and soft tannins.

Vinificação: Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos com curtimentas de duração variável em função da casta, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio curto parcial em barricas de carvalho francês.

Vinification: Fermentation in stainless steel vats with automatic treaders with variable fermentation time depending on the variety, fermentation temperature of 26°C. Partial short aging in French oak barrels.

Enologia/Winemakers:

Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:

Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Touriga Nacional 30%
Alicante Bouschet 25%
Syrah 25%
Cabernet Sauvignon 20%

14,0%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.6g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.2g/L em ácido tartárico

PH: 3.72

Energia/Energy:
336kJ/81kcal (E/100ml)



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Should be served at 16°C to 18°C, accompanying meat and cheese dishes.

