Herdade da Ajuda
Vendas Novas Portugal

VALE DO CHAFARIZ RESERVA 2011

VINHO TINTO
Vinho Regional Alentejano

Região	Alentejo
Origem	Herdade da Ajuda, Alto Alentejo
Castas	Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet.
Solos	Franco-argilosos
Vinificação	Vindima manual durante a 3ª semana de Setembro. Fermentação em cuba rotativa á temperatura de 24ºc durante 9 dias, após desengace total das uvas.
Estágio	Em barricas de carvalho francês e americano de 2º ano durante 12 meses. Engarrafado sem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.
Prova organoléptica	Desta combinação surge um vinho de cor rubi, aromas de frutos vermelhos de baga, e notas mentoladas. A complexidade e o volume de boca deve-se ao estágio em barrica de 2º ano durante 12 meses. .
Sugestões gastronómicas	Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com pratos de confecção apurada e mais forte, ou mesmo deliciando-se com um queijo de pasta mole.

Álcool%	14
Acidez total	6.0 g/l
Açucares totais	4 g/l
pH	3,60
Conselhos para guarda	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.
Enologia	António Ventura

Herdade da Ajuda Nova Sociedade Agrícola Unipessoal Lda.
t. + 265 805 667 | f. + 265 805 669

Vanda Carvalho | vandacarvalho@herdadedaajuda.pt
geral@herdadedaajuda.pt | www.herdadedaajuda.pt

Herdade da Ajuda
Vendas Novas Portugal

VALE DO CHAFARIZ TINTO 2013

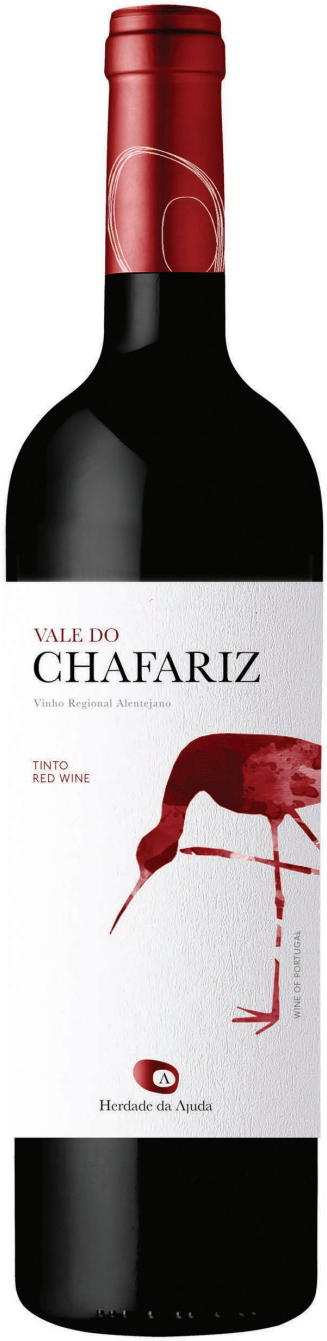
VINHO TINTO
Vinho Regional Alentejano

Região	Alentejo
Origem	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
Castas	Vale do Chafariz tinto é um vinho produzido a partir das castas Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.
Vindima/Vinificação	As uvas destinadas a este vinho foram vindimadas através de processo mecânico e durante a noite, por forma a garantir a concentração aromática e a frescura. A vindima ocorre durante a 3ª semana de Setembro, com fermentação á temperatura de 23ºc durante 6 dias, após desengace total das uvas. O estágio em cuba de inox ocorre por um período mínimo de 6 meses, e dois meses em garrafa.
Notas de prova	De cor rubi, aromas subtis de frutos vermelhos, na boca tem taninos pouco agressivos, formando um conjunto agradável e de média persistência.
Sugestões de consumo	Vale do Chafariz acompanha bem a confeção do dia a dia, pratos ligeiros de carne ou peixe.

Parâmetros analíticos

Álcool%	13,5
A. Total	5.7 g/l
Açucares totais	4,7 g/l
pH	3,54

Enologia	António Ventura



Herdade da Ajuda Nova Sociedade Agrícola Unipessoal Lda.
t. + 265 805 667 | f. + 265 805 669

Vanda Carvalho | vandacarvalho@herdadedaajuda.pt
geral@herdadedaajuda.pt | www.herdadedaajuda.pt

ERVIDEIRA
Winemakers since 1880

LUSITANO SELEÇÃO

Região Region	Alentejo Alentejo	Designação Designation	Vinho Regional Alentejano Vinho Regional Alentejano
Tipo Type	Tinto Red		
Castas Grape Varieties	Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon		
Vindima Harvest	Mecânica e nocturna Mechanic and at night		
Vinificação Vinification	Neste vinho, a fermentação alcoólica ocorre casta a casta, em cubas de ino: horizontais e rotativas (Vinimatics), com temperatura controlada de 25°C. Fermentation takes place, variety by variety, in rotating steel vats (vinimatics at a controlled temperature of 25°C.		
Estágio Ageing	4 meses em barricas de carvalho húngaro. 4 months in Hungarian oak barrels.		
Longevidade Longevity	3 anos 3 years		
Prova Taste	De perfil jovem e atractivo, este vinho apresenta uma cor granada, aromas groselhas, ameixas vermelhas e algumas especiarias. É aveludado e com un conjunto equilibrado de acidez e suaves taninos. Young and attractive, this wine presents a dark red colour and aromas of currants, red plums and some spices. It is velvety, with a balanced acidity am soft tannins.		
Como Servir How to Serve	15° a 16°C 15° to 16°C		
Prémios Awards	Mundus Vini 2014 - Silver Medal Challenge International du Vin 2013 - Bronze Medal China Wine Awards 2013 - Gold Medal Selections Mondials des Vins Canadá 2009 - Silver Medal Mundus Vini 2009 - Silver Medal Best Buy "Revista de Vinhos" 2009 - 15,5 value (2007) /16 value (2008) Concours Mondial de Bruxelle 2009 - Silver Medal		
Enólogo Oenologist	Nelson Rolo		
Embalagem Packaging	EAN Garrafa 560 1381 030003 EAN Caixa/Case 1560 1381030000		
Garrafas por caixa	6	Caixas por Palete	125
Caixas por nível	25	Número de Níveis	5

Dimensões Caixa/Peso 16,2 cm x 23,6 cm x 33 cm/8 Kg
Dimensões Palete/Peso 126 cm x 81,5 cm x 175 cm/1.000 Kg

Mundus Vini 2014

Medalha de Prata: Lusitano Tinto 2012

China Wine Awards 2013

Medalha de Ouro: Ervideira Lusitano Selecção Tinto 2012

Challenge International du Vin 2013

Medalha de Bronze: Ervideira Lusitano Selecção Tinto 2011