

# HERDADE DE GÂMBIA

**TIPO / TYPE**

Tinto / Red

**REGIÃO / REGION**

Península de Setúbal

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2018

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

IG

**CLIMA / CLIMATE**

Mediterrâneo / Mediterranean

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Arenoso / Sandy

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez

**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 3 meses em barricas

*After fermentation the wine aged for 3 months in oak barrels*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total / Total Acidity: 4,8 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,7

**COR / COLOUR**

Rubi brilhante / Bright ruby

**AROMA**

Frutos vermelhos maduros e ligeiro mentol / Ripe black fruit and light menthol

**PROVA / PALATE**

Vinho jovem, directo e cativante que confirma a fruta encontrada no aroma, com bom equilíbrio – fruta, acidez e taninos (elegantes e bem proporcionados)

*Young, direct and smooth wine that confirms the fruit aroma with great balance between fruit, acidity and tannins (elegant and well-shaped)*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Muito suave e agradável / Very smooth and pleasant

**CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS**

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem carnes vermelhas ou brancas grelhadas, massas, pratos picantes ou queijos de sabor ligeiro.

*Serve between 16 and 18°C. Goes well with red or white grilled meat, pasta, spicy dishes or medium-strength cheeses.*

**ENÓLOGO / WINEMAKER**

Nuno Cancela de Abreu

**PRÉMIOS / AWARDS**

Medalha de Ouro /  
Gold Medal  
Mundus Vini

BOASQUINTAS