DISCÓRDIA
HVE
HERDADE
VALE
D' ÉVORA
Cofinanciado por:
ALENTEJO 2020
PORTUGAL 2020
UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

HERDADE
VALE
D' ÉVORA

Grande DISCÓRDIA 2019

RESERVA ESPECIAL | TINTO
SPECIAL RESERVE | RED

Os vinhos Discórdia são produzidos na Herdade Vale d'Évora, situada a poucos quilómetros da bonita vila de Mértola e integrada no Parque Natural do Vale do Guadiana. A vinha do Discórdia produz frutos arejados e de boa concentração, resultando vinhos com carácter muito próprio. *Discórdia wines are produced at the Vale d'Évora Estate, situated just a few kilometers from the beautiful village of Mértola, inside the Vale do Guadiana Nature Preserve. The vines of Discórdia produce airy and well-concentrated fruit, resulting in wines with their own unique character.*

País *Country*: Portugal

Região *Region*: Alentejo

Localização da Vinha *Location of the Vineyard*: Herdade Vale d'Évora, Mértola, Portugal

Tipo de Vinha *Vine Terrain*: Encosta *Hillside*

Clima *Climate*: Mediterrânico *Mediterranean*

Solos *Soil*: Xistosos *Schist*

Tipo *Type*: Tinto *Red*

Castas *Varietals:* Touriga Franca, Alicante Bouschet

Denominação *Designation*: Vinho Regional Alentejano *Alentejo Regional Wine*

NOTAS DE PROVA *Tasting notes*
Poderoso e concentrado na cor. Nariz fechado, denso com notas de húmus, tabaco e herbáceo cativante. Na boca é estruturado mas também fresco e elegante. Grande potencial de guarda. *Powerful and concentrated in color. Closed, dense nose with notes of humus, tobacco and captivating herbs. In the mouth it is structured but also fresh and elegant. Great guard potential.*

VINIFICAÇÃO *Winemaking process*: Vindima manual. Seleção de cachos, desengace total. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros. *Grapes are harvested by hand. The clusters are completely destemmed. Aged for 18 months in 300-liter barrels of French oak.*
INDICAÇÕES DE CONSUMO *Serving recommendations*: Servir à temperatura de 16ºC. *Serve at a temperature of 16ºC.*

ACIDEZ TOTAL *Acidity*	5,0 g/l
AÇÚCARES REDUTORES *Residual sugar*	0,7 g/l
ENOLOGIA *Enologist*	Filipe Sevinate Pinto
TEOR ÁLCOOL *ABV*	13,8% vol.
pH	3,84
PRODUÇÃO *Production*	850

PESOS *Wheight*	**GARRAFA** *Bottle*	**CAIXA*** *Case**	**PALETE** *Palette*
	1,510kg	7,6Kg	729,6kg
MEDIDAS *Dimensions*	**ALTURA** *Height*	**LARGURA** *Width*	**ESPESSURA** *Thickness*
GARRAFA *Bottle*	31,6cm	31,6cm	8,1cm
CAIXA *Case*	33,5cm	23,5cm	15,5cm
PALETE *Palette*	140cm	125cm	80cm

*Caixa individual de madeira. **Individual wooden case.*