



## HERDADE DA COMPORTA

Espaço Comporta EN253, Km 1, 7580-610 Comporta, Portugal · [+351] 965 280 465  
www.adega.herdadedacomporta.pt · Instagram @herdadedacomporta



## Nativo Tinto 2023

### VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

| SOLO    | PRODUÇÃO        | ENGARRAFAMENTO |
|---------|-----------------|----------------|
| Arenoso | 13 333 garrafas | 2026           |

#### ENÓLOGOS

Jorge Rosa Santos e Renata Madeira

#### COLHEITA

O ciclo vegetativo da vinha começou mais cedo do que o habitual, devido a um inverno quente e pluviosidade normal. A Primavera foi extremamente quente, destacando-se o 4º Abril mais quente desde 1931. Este facto, juntamente com a disponibilidade hídrica no solo, antecipou ainda mais o ciclo vegetativo da videira. O Verão confirmou a tendência do ano de 2023, sendo extremamente quente. Como resultado, a vindima na Herdade da Comporta foi a mais precoce de sempre, iniciando-se a 08 de Agosto. Antes do final de Agosto, as uvas brancas foram vindimadas, resultando em vinhos mais frescos do que em 2022 e bastante aromáticos

#### NOTA DOS ENÓLOGOS

De cor granada, apresenta um aroma complexo onde se destacam notas de fruta fresca e nuances de especiarias. Na boca revela frescura e boa estrutura, com taninos equilibrados e um final persistente e harmonioso.

#### CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Franca, Aragonez, Syrah e Castelão

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares de inox com temperatura entre 24 e 26°C, com sangria por gravidade. Aproximadamente 40% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 12 meses e a restante parte em depósitos de inox.

#### CONSUMO

Consumir entre 16 e 18°C

#### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcólico · 14,5% Vol.

Acidez Total · 5,0 g/L ácido tartárico

pH · 3,84

Açúcar Residual · 0,7 g/L

Valor Calórico · 88 Kcal – 368 kJ/ 100 mL