

HERDADE DAS SERVAS

Colheita Seleccionada Tinto 2017

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (30%), Cabernet Sauvignon (15%) e Trincadeira (15%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

pH

3,56

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

Após receção por casta, as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em cubas e lagares de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou parcialmente durante 12 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 2 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta, aromas de cereja, amora, especiarias e notas florais. Estruturado, equilibrado e volumoso, com corpo cheio, final fresco e persistente.

LONGEVIDADE

Entre 5 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, caça, queijos intensos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 16-18°C. Aconselha-se decantação.

COLHEITAS ANTERIORES

2001 - 2016 (todos os anos)

FORMATOS

375ml, 750ml, 1,5 l, 3 l e 12 l

