

HERDADE DAS SERVAS

Sangiovese Rosé 2019

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Sangiovese (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

8,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,3 g/l

pH

3,08

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 desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas. Fermentação alcoólica de parte do mosto em barricas de carvalho francês de 3º ano e, a restante parte, em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia “sur lie” em cuba de inox e em barrica de carvalho com *batonnage* durante três meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor salmão pálido. Aromas de framboesa, groselha, romã, notas florais e subtil tosta de barrica. Fresco, frutado, mineral e seco com final de boca elegante e persistente.

LONGEVIDADE

Entre 3 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, massas, pizzas, sushi e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

FORMATOS

750ml, 1,5 l

