

# HERDADE DAS SERVAS

## Colheita Seleccionada Branco 2021

### REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

### ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

### VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

### CASTAS

Roupeiro (30%), Verdelho (30%), Alvarinho (30%) e Viognier (10%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

13% vol.

### ACIDEZ TOTAL

7,2 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

0,8 g/l

### pH

3,19

### 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, casta a casta, 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 e fermentação alcoólica por casta em cuba de inox com controlo de temperatura.

### ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia “sur lie” em cuba de inox, durante três meses. Após engarrafamento repousa em garrafa durante dois meses.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor citrina. Aromas de pêsego, limão, tangerina e notas tropicais. Fresco, frutado, complexo e elegante com final de boca persistente.

### LONGEVIDADE

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

### HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, queijos, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

### COLHEITAS ANTERIORES

2006 - 2020 (todos os anos)

### FORMATOS

375 ml, 750 ml

### CERTIFICAÇÃO

