

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

