

HERDADE DAS SERVAS

HERDADE DASSERVAS

Vinhas Velhas Branco 2020

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e
Ricardo Constantino

CASTAS

Arinto 90% e Roupeiro 10%;

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13% vol.

ACIDEZ TOTAL

7,3 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,2 g/l

pH

3,14

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

As uvas são seleccionadas, desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em lagar e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Vinho fermentado em barrica de carvalho francês e com estágio parcial de 12 meses em ânforas de barro. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido com cor palha e laivos esverdeados. Boa complexidade aromática. Aromas cítricos, como toranja e flores brancas, acompanhados de uma mineralidade proveniente do estágio em barro. Na boca apresenta-se fresco e untuoso com um final bastante longo.

LONGEVIDADE

Até 20 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Peixe assado no forno, bivalves à bulhão pato, queijos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 12-14°C. Aconselha-se decantação

FORMATOS

750ml, 1500ml

