

# HERDADEDASSERVAS

## Alicante Bouschet Tinto 2015

### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

### ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

### VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

### CASTAS

Alicante Bouschet (100%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

15% Vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,1 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

### pH

3,77

### 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 pequenas caixas.

### VINIFICAÇÃO

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

### ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou 12 meses em barricas de 1º e 2º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 10 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 profundo, aromas de ameixa, amora, cacau e especiarias, com notas florais. Complexo, estruturado, fresco e volumoso, com tostados de barrica, taninos ricos e final persistente, revelando todo o potencial de envelhecimento.

### LONGEVIDADE

Entre 20 a 30 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

2011, 2013, 2014



Standard (750ml)

