

HERDADE DAS SERVAS

Parcela V Tinto 2016

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Mistura de castas

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

7,2 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,34

VITICULTURA

A Parcela V instalada em solo vermelho derivado de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficia 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 desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa em lagar de mármore durante 48 horas. 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. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 36 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor púrpura. Aromas de mirtilo e ginja, com notas minerais e de grafite. Fresco, intenso e especiado com final de boca elegante e persistente, revelando 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

FORMATOS

750 ml

