

Herdade de São Miguel

PÉ DE MÃE 2018

ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com excepção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

COLHEITA

2018

CASTAS

Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

3

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com selecção na parcela. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada entre os 21°C e 25°C. Fermentação em inox com bago inteiro e 20% dos engaços. Maceração de 30 dias. Fermentação Maloláctica em tonel de carvalho francês.

ESTÁGIO

18 meses em tonel de 5000L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi aberta

AROMA: Frutos vermelhos e flores de laranjeira com notas balsâmicas.

PALADAR: Boa acidez, taninos suaves, final de boca frutado e persistente.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,9 g/l

pH | 3,48

Acidez volátil | 0,64 g/l

ACOMPANHA

Queijos de pasta mole, guisados, enchidos e carnes vermelhas.

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.