

Herdade de São Miguel

RESERVA 2020

ANO VITÍCOLA

2020 foi um ano difícil no Alentejo. O Inverno foi frio e chuvoso e a Primavera muito chuvosa com muita pressão de Míldio. O Verão foi quente e seco, contudo com uma grande presença de água no solo. Durante a maturação, as noites frias e secas permitiram preservar a acidez e atingir níveis de maturação fenólica bastante equilibrados

COLHEITA

2020

CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengação total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Malolática em barrica.

ESTÁGIO

12 Meses em barricas de 400L e 6 meses em tonél de 5000L

NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso

AROMA: Exuberante e complexo aroma de frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco.

PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura de taninos e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegancia e persistencia.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 15 %

Acidez total | 5,1 g/l

pH | 3,68

Acidez volátil | 0,65 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75 L; 1,5L

PRÉMIOS

91 pontos - Wine Enthusiast

Medalha de Ouro - Concurso Vinhos de Portugal 2022

Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 29 Edition 2022

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.

* valores de referencia