

Segredos de São Miguel

SEGREDOS ROSÉ 2022

ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.

COLHEITA

2022

CASTAS

Aragonez, Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vácuo, fermentação com temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

ESTÁGIO

em cuba inox

NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro
AROMA: Fresco e frutado, com aromas agradáveis de morango e flores brancas
PALADAR: Boa acidez, elegante e estruturado. Longo e fresco.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12 %
Acidez total | 4,7 g/l
pH | 3,44
Acidez volátil | 0,28 g/l

ACOMPANHA

Comida condimentada, churrascos e sushi

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.

* valores de referencia