

A família Serrano Mira, uma das mais antigas na produção de vinhos, na região do Alentejo, zela por um património vitícola de 200 ha de vinhas com idades compreendidas entre 20 e 60 anos. A adega, situada na Herdade das Servas, em Estremoz, está equipada com a mais moderna tecnologia de receção, vinificação e envelhecimento, dando origem a vinhos distintos.

HERDADE DAS SERVAS TOURIGA NACIONAL 2006

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Touriga Nacional (100%)

TIPO DE SOLO: Vermelhos de xisto e argilo xistoso

TIPO: Tinto

REGIÃO: Estremoz – Alentejo/Portugal

ENOLOGIA: Luís Mira/Tiago Garcia

VINDIMA: Após severa poda em verde e monda de cachos, durante o período de desenvolvimento e de maturação das uvas, são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas (14-16kg), onde são devidamente seleccionadas na mesa de escolha e, em seguida, desengaçadas.

VINIFICAÇÃO: Após ligeira maceração pré-fermentativa a 8-10°, a fermentação ocorre em lagares de inox à temperatura de 26-28°, com remontagens mecânicas do robot pisador/imersor.

ENVELHECIMENTO: Após a afinação de 12 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%), das melhores tanoarias internacionais, estagiou mais 12 meses em garrafa na nossa cave.

LONGEVIDADE: Evolução positiva durante 8 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro e garrafa deitada.

NOTA DE PROVA: cor violeta escuro, aromas florais sugerindo violetas integrados com frutos pretos bem maduros, sabor intenso, macio, bastante elegante, com taninos robustos que lhe garante uma boa longevidade.

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 gr/Lt de Ácido Tartárico

AÇUCAR RESIDUAL: 4,2 gr/Lt

pH: 3,53

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas e caça, queijos intensos e enchidos, à temperatura de 16-18 ° C. Aconselha-se decantação.

DISTINÇÕES:

Medalha de Ouro - X Concurso de Vinhos ACIC (TN 2005)

Medalha de Bronze – Challenge InternaTional du Vin (TN 2003)

Medalha de Ouro – Wine Master Challenge, Estoril (TN 2003)

Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards (TN 2003)

