

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.

MONTE DAS SERVAS COLHEITA SELECCIONADA 2009

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

TIPO: Tinto

CASTAS: Touriga Nacional (40%), Alicante Bouschet (25%), Aragonez (20%) e Trincadeira (15%)

REGIÃO: Estremoz – Alentejo/Portugal

TIPO DE SOLO: Vermelhos de xisto e argilo xistoso

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: A Touriga Nacional (40%) afinou 12 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%), das melhores tanoarias internacionais, e restante lote aguardou em inox. Depois de estabelecido o lote, o vinho foi engarrafado e estagiou mais 6 meses em garrafa na nossa cave.

LONGEVIDADE: Evolução positiva durante 5 a 7 anos, se conservado em local fresco e escuro e garrafa deitada.

NOTA DE PROVA: Cor rubi escura, aromas profundos, com nuances de frutos muito maduros, complexo, num conjunto bem estruturado de final agradável e persistente.

ÁLCOOL: 14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 gr/Lt de Ácido Tartárico

AÇUCAR RESIDUAL: 3,4 gr/Lt

pH: 3,61

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

DISTINÇÕES:

Melhor do Alentejo – Revista de Vinhos (CS 2001)

Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards (CS 2003)

