

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 ESCOLHA 2010

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Aragonez (30%), Trincadeira (20%), Cabernet Sauvignon (15%), Alicante Bouschet (15%) e T. Nacional (20%)

**TIPO DE SOLO:** Vermelhos de xisto e argilo xistoso

**TIPO:** Tinto

**REGIÃO:** Estremoz – Alentejo/Portugal

**ENOLOGIA:** Luís Mira/Tiago Garcia

**VINDIMA:** Após habitual poda em verde e monda de cachos, durante o período de desenvolvimento e de maturação das uvas, são vindimadas mecanicamente, casta por casta, e conduzidas imediatamente para a adega. Recepcionadas por um tegão vibratório, em seguida, são desengaçadas e guiadas para a cuba que melhor maior partido tira dessa casta.

**VINIFICAÇÃO:** Após maceração pré-fermentativa a 8-10°, a fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox à temperatura de 26-28°, com remontagens manuais.

**ENVELHECIMENTO:** Estágio de 6 meses em garrafa na nossa cave

**LONGEVIDADE:** Evolução positiva durante 4 a 5 anos, conservado em local fresco/escuro e garrafa deitada.

**NOTA DE PROVA:** Cor ruby aroma limpo de frutos vermelhos, equilibrado e bem estruturado, com taninos redondos e final persistente.

**ÁLCOOL:** 14% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,1 gr/Lt de Ácido Tartárico

**AÇUCAR RESIDUAL:** 3,3 gr/Lt

**pH:** 3,61

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes vermelhas e queijos, à temperatura de 16-17 ° C

