

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:** Touriga Nacional (50%) e Syrah (50%)

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

**TIPO:** Rosé

**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 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 maceração de 1 dia, é extraído o mosto lágrima para fermentação a baixas temperaturas.

**ENVELHECIMENTO:** Estágio de 3 meses em garrafa na nossa cave.

**LONGEVIDADE:** A consumir enquanto jovem, no próprio ano ou no ano seguinte.

**NOTA DE PROVA:** Cor rosada viva, com aromas e nuances doces de frutos vermelhos, onde predominam as notas de framboesa, morangos e cereja, fresco e frutado num conjunto elegante e bem equilibrado.

**ÁLCOOL:** 13% Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,8 gr/Lt de Ácido Tartárico

**AÇUCAR RESIDUAL:** 8,5 gr/Lt

**pH:** 3,42

**HARMONIZAÇÃO:** Saladas, mariscos e peixes grelhados com molhos ligeiros, à temperatura de 12-14 ° C

