

HERDADE DAS SERVAS

Touriga Nacional Tinto 2016

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Touriga Nacional (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,75

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas na mesa de escolha, desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em lagar e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês e de segundo ano de carvalho francês e americano. Após o engarrafamento, o vinho repousou em garrafa na nossa cave durante 24 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta profundo, aromas de groselha, amora, figo, chocolate, pimenta e notas florais de violeta. Complexo, volumoso e fresco, tostados de barrica de carvalho, taninos ricos e final persistente, revelando todo o potencial de guarda e envelhecimento.

LONGEVIDADE

Entre 20 a 30 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

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

COLHEITAS ANTERIORES

2003, 2004, 2005, 2006, 2008, 2013 e 2015

FORMATOS

750ml

