

# HERDADE DAS SERVAS

## Arinto Branco 2019

### REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

### ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

### VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

### CASTAS

Arinto (100%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

13% vol.

### ACIDEZ TOTAL

8,0 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/l

### pH

3,1

### 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

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cuba de inox com controlo de temperatura.

### ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia “sur lie” em cuba de inox, durante três meses.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor citrina. Aromas de maçã verde, lima, limão e subtil nota tropical. Fresco, cítrico, mineral e cheio com final de boca elegante e persistente.

### LONGEVIDADE

Entre 5 a 15 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

### HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, queijos, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

### COLHEITAS ANTERIORES

2018

### FORMATOS

750ml, 1,5 l

