

HERDADE DAS SERVAS

Reserva Branco 2018

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Arinto (50%), Verdelho (25%) e Alvarinho (25%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,0 g/l

pH

3,32

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 pequenas 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 barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês com *batonnage* regular. Após engarrafamento, repousou em garrafa durante 6 meses na nossa cave.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor palha, aromas de pêssego, lima, limão e tangerina com notas de tosta da barrica. Fresco, untuoso e estruturado, com notas cítricas, tostados da barrica e final persistente.

LONGEVIDADE

Entre 6 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Peixes assados no forno, carnes brancas, queijos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 12-14°C.

COLHEITAS ANTERIORES

2015, 2016 e 2017

FORMATOS

750 ml, 1,5 l

