

HERDADE DAS SERVAS

Sem Barrica Tinto 2019

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (70%), Touriga Franca (15%) e Touriga Nacional (15%)

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

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 4 meses em cuba de inox. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave durante 3 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta profundo, aromas de amora, cereja e notas florais. Intenso, complexo, fresco e elegante, taninos finos e final persistente, revelando todo o carácter primário das castas.

LONGEVIDADE

Entre 5 a 15 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

2015 e 2017

FORMATOS

750ml

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,3 g/l

pH

3,60

