

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 15 e 55 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 2009

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

CASTAS: Roupeiro (80%), Rabo de Ovelha (10%) e Arinto (10%)

TIPO DE SOLO: Vermelhos de xisto e argilo xistoso

TIPO: Branco

REGIÃO: Estremoz – Alentejo/Portugal

EQUIPA DE 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 e imediatamente prensadas, aproveitando apenas o “mosto de lágrima”.

VINIFICAÇÃO: Decantação durante 48 horas, seguida de fermentação a baixa temperatura (14-15°), em cubas de inox, durante 2 semanas.

ENVELHECIMENTO: Estágio de 3 meses em garrafa na nossa cave

LONGEVIDADE: Consumir enquanto jovem, no próprio ano ou no ano seguinte

NOTA DE PROVA: Cor cítrica alourada, com aromas a frutos tropicais integrado com algumas notas de mel, fresco, frutado, com boa acidez, terminando com um final agradável e persistente.

ÁLCOOL: 13,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 gr/Lt de Ácido Tartárico

AÇUCAR RESIDUAL: 3,4 gr/Lt

pH: 3,44

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

DISTINÇÕES:

Talha de Bronze – Concurso Os Melhores Vinhos do Alentejo da Confraria dos Enófilos do Alentejo (2004)
Talha de Bronze – Concurso Os Melhores Vinhos do Alentejo da Confraria dos Enófilos do Alentejo (2005)
Talha de Prata – Concurso Os Melhores Vinhos do Alentejo da Confraria dos Enófilos do Alentejo (2006)
Medalha de Ouro – X Concurso de Vinhos da ACIC (2007)

