

# HERDADEDASSERVAS

## Parcela V Tinto 2011

### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

### ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia

### VITICULTURA

Carlos Mira

### CASTAS

Mistura de Castas

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

14,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

7,0 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

1,2 g/l

### pH

3,28

### VITICULTURA

A Parcela V instalada em solo derivado de calcário pardo, com manchas de xisto, beneficia de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e verões quentes e secos. Após as intervenções em verde ao longo do 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 a frio. A fermentação ocorre em lagares com controlo de temperatura e pisa.

### ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 36 meses na cave. Para preservar todas as suas qualidades este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, púrpura, aromas de mirtilo e ginja, com notas minerais e de grafite. Intenso, fresco e especiado, com um final longo e vibrante, revelando todo o potencial de envelhecimento.

### LONGEVIDADE

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

### HARMONIZAÇÃO

Peixes assados no forno, carnes vermelhas e caça condimentadas, queijos intensos, enchidos e presunto. Deverá ser servido à temperatura de 16-18.°C. Aconselha-se decantação.



Standard (750ml)

