

# HERDADEDASSERVAS

## Reserva Tinto 2013

### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

### ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia

### VITICULTURA

Carlos Mira

### CASTAS

Alicante Bouschet (50%)  
Cabernet Sauvignon (30%)  
Alfrocheiro (10%)  
Aragonez (10%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

15,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

6,1 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

1,2 g/l

### pH

3,59

### VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto vermelho, 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 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 de 1º e 2º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 12 meses na cave. Para preservar todas as suas qualidades este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho granada profundo, aromas de frutos pretos, groselha, cassis, cacau e especiarias. Intenso, complexo e estruturado com acidez e taninos equilibrados num final persistente.

### LONGEVIDADE

Entre 7 e 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e caça, queijos intensos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 16-18°. Aconselha-se decantação.

### COLHEITAS ANTERIORES

2003, 2004, 2006, 2008, 2011



Standard (750ml)

