

# HERDADEDASSERVAS

## Sem Barrica Tinto 2015

### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

### ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia · Ricardo Constantino

### VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

### CASTAS

Alicante Bouschet (70%)

Syrah (15%)

Touriga Franca (15%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

15% vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,9 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

0,4 g/l

### pH

3,62

### 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 6 meses em inox. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 6 meses na cave. Para preservar todas as suas qualidades este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho profundo, aromas de frutos pretos, amora, ameixa e cereja, com notas licoradas. Intenso, volumoso e estruturado, com final vinoso e persistente.

### LONGEVIDADE

Entre 5 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.º



Standard (750ml)

