

HERDADEDASSERVAS

Syrah + Touriga Nacional Tinto 2013

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia

VITICULTURA

Carlos Mira

CASTAS

Syrah (65%)
Touriga Nacional (35%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

15,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL

5,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,2 g/l

pH

3,69

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 maloláctica, o vinho estagiou 12 meses em barricas de 2.º e 3.º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 9 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 ameixa preta madura, notas florais de violeta, cacau e pimenta preta. 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.º. Aconselha-se decantação.

COLHEITAS ANTERIORES

2005, 2008, 2009



Standard (750ml)

