

HERDADEDASSERVAS

Alicante Bouschet Tinto 2014

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

15,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL

6,6 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

pH

3,42

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 violeta profundo, aromas de ameixa e cereja preta, especiarias e mineral. Robusto, estruturado e intenso com notas de barrica de carvalho, boa acidez e final persistente.

LONGEVIDADE

Entre 10 e 15 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°C. Aconselha-se decantação.

COLHEITAS ANTERIORES

2011, 2013



Standard (750ml)

