

HERDADEDASSERVAS

Petit Verdot Tinto 2014

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Petit Verdot (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% Vol.

ACIDEZ TOTAL

6,7 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,8 g/l

pH

3,40

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 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 a menta, bagas silvestres, hortelã e chocolate. Complexo, mineral, elegante com notas de especiarias, fresco de 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

2010



Standard (750ml)

