

HERDADE DAS SERVAS

Alvarinho Branco 2016

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Alvarinho (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,6 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,45

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 são vindimadas manualmente e transportadas para a adega em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e selecção na mesa de escolha, as uvas são prensadas com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, estagiou «sur lies» durante 3 meses. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 3 meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido; de cor citrina; aromas de pêssego, limão e manga, com notas minerais. No conjunto é um branco mineral e elegante, com final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir durante os primeiros 3 anos.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, peixes grelhados, carnes brancas e sushi.
Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

Standard (750 ml)

