

HERDADEDASSERVAS

Colheita Seleccionada Branco 2016

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Tiago Garcia
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Roupeiro (35%)
Viognier (30%)
Verdelho (20%)
Sauvignon Blanc (15%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

pH

3,43

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

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

ESTÁGIO

Concluída a fermentação, estagiou «sur lies» durante 3 meses. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 2 meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, de cor citrina, aromas de frutos tropicais, alperce, limão e tangerina com notas florais, num conjunto fresco, complexo e estruturado com final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir durante os primeiros 3 anos.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, peixes grelhados ou assados e carnes brancas.
Deverá ser servido à temperatura de 12-14°C.



Standard (750 ml)

