

# HERDADEDASSERVAS

## Colheita Seleccionada Tinto 2015

### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

### ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

### VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

### CASTAS

Alicante Bouschet (40%)  
Touriga Nacional (30%)  
Cabernet Sauvignon (20%)  
Trincadeira (10%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

14,5% Vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,7 g/L de ácido tartárico

### AÇUCAR RESIDUAL

0,8 g/L

### pH

3,62

### VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, 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 pré-fermentativa. A fermentação ocorre em cubas e lagares de inox com controlo de temperatura.

### ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou parcialmente durante 12 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 2 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

### NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta, aromas de cereja, amora, especiarias e notas florais. Estruturado, equilibrado e volumoso, com corpo cheio e final persistente.

### LONGEVIDADE

Entre 5 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, caça, queijos intensos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 16-18°C. Aconselha-se decantação.

### COLHEITAS ANTERIORES

2001 · 2014 (todos os anos)



Meia (375mL)



Standard (750mL)



Double Magnum (3L)

