

HERDADEDASSERVAS

Vinhas Velhas Tinto 2014

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (45%)

Trincadeira (25%)

Touriga Nacional (25%)

Petit Verdot (5%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

15,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,4 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,8 g/l

pH

3,47

VITICULTURA

Vinhas com mais de 50 anos e, por isso, com reduzida produção por cepa, 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 lagar com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e americano, de 1.º e 2.º anos. Após o engarrafamento, o vinho repousou durante 12 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, de cor vermelho cereja profundo, aromas de ameixa, figo, chocolate negro e especiarias, com notas florais. Complexo, estruturado e volumoso, com tostados de barrica de carvalho e final persistente, revelando todo o potencial de envelhecimento.

LONGEVIDADE

Entre 20 a 30 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.ºC. Aconselha-se decantação.

COLHEITAS ANTERIORES

2005, 2009, 2012



Standard (750ml)

