

HERDADEDASSERVAS

Colheita Tardia Branco

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Sémillon (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano
Colheita Tardia

ÁLCOOL

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

128,2 g/l

pH

3,61

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. As uvas sobreamadurecidas, afectadas pelo fungo da podridão nobre, foram cuidadosamente vindimadas no mês de Novembro e transportadas para a adegas em pequenas caixas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas foram prensadas em prensa vertical e a fermentação ocorreu em depósito de inox com controlo de temperatura. Estágio em cuba de inox durante 18 meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor dourada, aromas de compota de laranja, alperce e mel. Untuoso, rico, fresco, com notas de mel e citrinos, final longo e persistente.

LONGEVIDADE

Entre 2 a 5 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Entradas, foie gras, queijos intensos e sobremesas.
Deverá ser servido à temperatura de 8-10.°C.



Meia (375 ml)