

HERDADEDASSERVAS

Licoroso Tinto

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (60%)
Trincadeira (20%)
Aragonez (20%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Licoroso Alentejano

ÁLCOOL

19% vol.

ACIDEZ TOTAL

4,55 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

121 g/l

pH

3,56

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 e desengaçadas, seguindo-se fermentação em lagar, com controlo de temperatura e pisa mecânica. Interrupção da fermentação por adição de aguardente e prensagem em prensa vertical.

ESTÁGIO

O vinho licoroso estagiou durante 24 meses em barricas usadas de carvalho francês e americano, seguindo-se estágio de 12 meses em cuba de inox. Após o engarrafamento, o vinho repousou durante 6 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor rubi, aromas de ameixa, cereja, compota de frutos vermelhos e chocolate. Encorpado, cheio e equilibrado. Nota vegetal e de fruta madura, final longo e persistente.

LONGEVIDADE

Entre 10 a 30 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Queijos intensos, chocolate e sobremesas de frutos silvestres. Deverá ser servido à temperatura de 16-18.°C.



Meia (375 ml)

