



SERRANO MIRA

*Family winegrowing legacy since 1667*

# MONTE DAS SERVAS

## Branco 2023

### REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

### ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Renato Neves

### VITICULTURA

Renato Neves

### CASTAS

Roupeiro (50%), Arinto (20%), Antão Vaz (20%) e Sémillon (10%)

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### ÁLCOOL

12,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l de ácido tartárico

### AÇÚCAR RESIDUAL

1 g/l

### pH

3,41

### VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos ou amarelos, derivados de materiais não calcários, normais (não alcalinizados), de xisto ou grauvaques, 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 no ponto ótimo de maturação e transportadas para a adega em caixas.

### VINIFICAÇÃO

Após receção das uvas por casta, as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se prensagem com proteção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

### LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

### HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, peixes grelhados, sushi e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

### FORMATOS

375ml, 750ml

