

HERDADE DAS SERVAS

HERDADE DAS SERVAS

Reserva Branco 2022

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira
e Renato Neves

VITICULTURA

Renato Neves

CASTAS

Arinto (50%), Verdelho (25%)
e Alvarinho (25%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

12% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,9 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/l

pH

3,04

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 desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês com batonnage regular. Após engarrafamento, repousou em garrafa durante 12 meses na nossa cave.

LONGEVIDADE

Entre 6 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Peixes assados no forno, carnes brancas, queijos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 12-14°C.

COLHEITAS ANTERIORES

2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2021

FORMATOS

750ml e 1500 ml



SERRANO MIRA

Family winegrowing legacy since 1687

EN 4, km 136.4, Apartado 286, Estremoz, Portugal - Tel (+351) 268 322 949 / Fax (+351) 268 339 420
info@herdadedasservas.com - www.herdadedasservas.com - facebook.com/herdadedasservas