

HERDADE DAS SERVAS

HERDADE DAS SERVAS

Reserva Tinto 2020

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira

CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Alfrocheiro (10%) e Aragonez (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,8 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,0 g/l

pH

3,54

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

As uvas são selecionadas na mesa de escolha, desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em lagar e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou 12 meses em barricas de 1^o e 2^o ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 36 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósitos.

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°C. Aconselha-se decantação.

COLHEITAS ANTERIORES

2003, 2004, 2006, 2008, 2011, 2013, 2015, 2016, 2017, 2018

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