

HERDADE DAS SERVAS

HERDADE DAS SERVAS

Vinhas Velhas Tinto 2017

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e
Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e
Ricardo Constantino

CASTAS

Alicante Bouschet (45%), Touriga Nacional
(20%), Aragones (30%) e Petit Verdot (5%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

15% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,2 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

pH

3,54

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 caixas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são seleccionadas, desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em lagares de mármore e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave durante 24 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido com cor granada e laivos de violeta. Aromas de ameixa, cereja, figo, chocolate, especiarias e notas florais de violeta. Complexo, estruturado, fresco e elegante. Notas fumadas, taninos ricos e final longo, revelando todo o potencial de guarda e envelhecimento.

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

2005, 2009, 2012, 2014 e 2015

FORMATOS

750ml, 1,5L, 3L, 6L, 12L, 18L

