

HERDADE DAS SERVAS

Parcela C Tinto 2017

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Carignan (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

8,2 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/l

pH

3,24

VITICULTURA

A casta Carignan instalada numa parcela de 13 hectares da vinha da Cardeira Velha 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, com elevada insolação anual. 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 desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa em lagar de mármore durante 48 horas. A fermentação ocorre em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave durante 30 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta profundo, 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

2016

FORMATOS

750ml

