



SERRANO MIRA

Family winegrowing legacy since 1667

HERDADE DAS SERVAS

Garrafeira Tinto 2015

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Alicante, Bouschet

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

15% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,6 g/l

pH

3,57

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 total, foi realizada pisa a pé em lagar de mármore, durante 48 horas, por forma a potenciar o contacto pelicular pré-fermentativo. As fermentações ocorreram em 10 spin barrels novos, de carvalho francês, com capacidade para 500L, seguindo-se duas semanas em curtimenta.

ESTÁGIO

O estágio desenvolveu-se durante 24 meses, em barricas de novas de carvalho francês de 225L.

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°C. Aconselha-se decantação.

FORMATOS

750ml

