

HERDADE DAS SERVAS

MONTE DAS SERVAS

Tinto 2022

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira
Renato Neves

VITICULTURA

Renato Neves

CASTAS

Aragonez (35%), Alicante Bouschet
(30%), Trincadeira (25%) e Syrah
(10%)

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 receção por casta, as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em cubas de inox com controlo de temperatura.

LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, caça, queijos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 16-18°C.

FORMATOS

375ml, 750ml, 1,5 l e 5 l

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,66



SERRANO MIRA
Family winegrowing legacy since 1667

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

