

HERDADE DAS SERVAS

HERDADE DAS SERVAS

Branco 2023

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Renato Neves

VITICULTURA

Renato Neves

CASTAS

Roupeiro (30%), Verdelho (30%),
Alvarinho (30%) e Viognier (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,8 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,33

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 adegas em caixas.

VINIFICAÇÃO

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica por casta em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia “sur lies” em cuba de inox, durante três meses. Após engarrafamento repousa em garrafa durante dois meses.

LONGEVIDADE

Entre 3 a 10 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Saladas, mariscos, queijos, peixes e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

COLHEITAS ANTERIORES

2006 - 2022 (todos os anos)

FORMATOS

375 ml, 750ml



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