



SERRANO MIRA

Family winegrowing legacy since 1667

HERDADE DAS SERVAS

Tinto 2021

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira

CASTAS

Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (30%), Cabernet Sauvignon (15%) e Trincadeira (15%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

6,5 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,9 g/l

pH

3,51

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 e lagares de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou parcialmente durante 12 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho francês e americano. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 2 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

LONGEVIDADE

Entre 5 a 15 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

2001, 2019, 2020

FORMATOS

375ml, 750ml, 1,5 l, 3 l e 12 l

