



SERRANO MIRA

Family winegrowing legacy since 1667

HERDADE DAS SERVAS

Sem Barrica Tinto 2023

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Renato Neves

VITICULTURA

Renato Neves

CASTAS

Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (40%) e Syrah (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

pH

3,68

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

As uvas são selecionadas, desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em lagar e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou durante 4 meses em cuba de inox. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave durante 3 meses. Para preservar todas as suas qualidades, 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

2015, 2017, 2019 e 2021

FORMATOS

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

