



SERRANO MIRA

Family winegrowing legacy since 1667

HERDADE DAS SERVAS

Sangiovese **Rosé 2023**

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Renato Neves

VITICULTURA

Renato Neves

CASTAS

Sangiovese (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

11,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

8,2 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,4 g/l

pH

2.93

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos pobres, 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 e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são prensadas em prensa pneumática com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas. Fermentação alcoólica de parte do mosto em barricas de carvalho francês de 3º ano e, a restante parte, em cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagia “sur lie” em cuba de inox e em barrica de carvalho com *batonnage* durante três meses.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, cor salmão pálido. Aromas de framboesa, groselha, romã, notas florais e subtil tosta de barrica. Fresco, frutado, mineral e seco com final de boca elegante e persistente.

LONGEVIDADE

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

HARMONIZAÇÃO

Saladas, massas, pizzas, sushi e carnes brancas. Deverá ser servido à temperatura de 10-12°C.

FORMATOS

750ml ; 1500 ml

