

Herdade da Pimenta

Single Estate

Classificação

Vinho Regiona Alentejano

Colheita

2013

Castas

Alicante Bouschet
Touriga Franca
Touriga Nacional

Solo

Graníticos e Arenosos

Vinificação

Vindima manual. Desengação total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22-28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho frances.



Notas de Prova

Cor: Rubi intensa com laivos violetas

Aroma: Aroma complexo de frutos de bosque e flores bracas com notas de florais e côco.

Paladar: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistencia.

Acompanha

Comida mediterrânica em geral, pasta, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

Estágio

9 meses em barricas de carvalho frances e americano

Análise Sumária

Álcool: 14,1%

Acidez Total: 5,8g/l

pH: 3,57

Acidez Volátil: 0,65g/l

Disponível em

0,75L

1,5L

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos

Herdade de São Miguel, Apartado 60 7170-999
Redondo Portugal

Tel (+351) 266 988 034
Tel (+351) 266 988 035

info@herdadesaomiguel.com
www.herdadesaomiguel.com

Safra 2013. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.