

Herdade da Pimenta

Grande Escolha

Classificação
Grande Escolha

Colheita
2013

Castas
Syrah
Touriga Franca
Touriga Nacional

Solo
Granítico e argilas

Vinificação

Vindima Manual. Desengão total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Malolática em barrica.



Notas de Prova

Cor: Grenat intenso

Aroma: Austero, aroma de frutos silvestres, casca de laranja bem integrados com aromas terrosos e notas balsâmicas.

Paladar: Frescura remarcável, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

Acompanha

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

Estágio

18 Meses em carvalho francês e americano

Análise Sumária

Álcool: 14,4%

Acidez Total: 6g/l

pH: 3,52

Acidez Volátil: 0,86g/l

Disponível em

0,75

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.