

Herdade São Miguel

Escolha dos Enólogos

Classificação

IG Alentejano Escolha

Colheita

2014

Castas

Alicante Bouschet

Touriga Franca

Touriga Nacional

Solo

Argilo - Xistoso

Vinificação

Vindima mecânica durante a noite. Desengão 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 com reflexos violetas

Aroma: Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias bem integrados com notas de baunilha

Paladar: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

Acompanha

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

Estágio

9 meses em barricas de 400 L de carvalho frances e americano

Análise Sumária

Álcool: 14%

Acidez Total: 6,15g/l

pH: 3,47

Acidez Volátil: 0,6g/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 2014. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.