

Herdade São Miguel

Reserva

Classificação

Reserva

Colheita

2012

Castas

Alicante Bouschet
Aragonez
Cabernet Sauvignon

Solo

Argilo - Xistoso

Vinificação

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



Notas de Prova

Cor: Grenat intenso

Aroma: Exuberante e complexo aroma de frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco.

Paladar: Frescura remarcavel, excelente estrutura de taninos e equilibrio. Final complexo mostrando grande elegancia e persistencia.

Acompanha

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

Estágio

18 Meses em barricas de 400 L de carvalho francês

Análise Sumária

Álcool: 15%

Acidez Total: 6g/l

pH: 3,47

Acidez Volátil: 0,76g/l

Disponível em

0,75 L

1,5 L

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 2012. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.