

Herdade São Miguel

Colheita Seleccionada

Classificação

Colheita Seleccionada

Colheita

2015

Castas

Alicante Bouschet
Cabernet Sauvignon
Syrah
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 intenso com reflexos violetas

Aroma: Aroma maduro de frutos vermelhos bem integrados com notas de especiarias e balsâmico

Paladar: Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos

Acompanha

Comida mediterrânica em geral, pasta, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

Estágio

50 % do vinho em barricas de 400 L de carvalho frances durante 6 meses

Análise Sumária

Álcool: 14,2%

Acidez Total: 5,3g/l

pH: 3,62

Acidez Volátil: 0,64g/l

Disponível em

0,375 L

0,75 L

1,5 L

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 2015. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.