

Herdade São Miguel

Colheita Seleccionada

Ano Vitícola

O ano vitícola 2016 foi caracterizado pela seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio. Na Primavera a chuva apareceu e as temperaturas foram moderadas o que levou a um forte crescimento vegetativo. O Verão foi muito seco e quente o que levou a um atraso de duas semanas nas maturações. O resultado desta campanha foram vinhos brancos de aromas delicados e encorpados e tintos com elevada intensidade aromática e elegância.

Colheita

2016

Castas

Antão Vaz, Verdelho, Viognier

Classificação

IG Alentejano

Rendimento (ton/ha)

6

Solo

Argilo - Xistoso



Vinificação

Vindima manual. Desengação total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vacuo, fermentação a temperaturas controladas (15 a 18°C) em cubas inox (50%) e em barricas de 400L durante 20 a 30 dias.

Estágio

50% 4 meses em barricas de carvalho frances

Notas de Prova

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Aroma complexo a frutos tropicais e flores brancas com notas de manteiga e côco

Paladar: Ataque fresco, fina acidez e com corpo acentuado. Bastante mineral e harmonioso. Final longo.

Análise Sumária

Álcool: 12,7%

Acidez Total: 5,3g/l

pH: 3,38

Acidez Volátil: 0,26g/l

Acompanha

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

Disponível em

0,375L

0,75L

1,5L

Prémios

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

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 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba.