

## Special Edition

### Sul

#### Ano Vitícola

2017 foi o terceiro ano de seca Alentejo. O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

#### Colheita

2017

#### Castas

Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira

#### Classificação

IGP

#### Rendimento (ton/ha)

10

#### Solo

Argilo Xistoso



#### Vinificação

Vindima mecanica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21-25°C) in cuba de inox. Fermentação Malolática em cuba inox com aduelas de carvalho frances.

#### Estágio

10% em barricas de 400 L Francesas

#### Notas de Prova

Cor: Rubi com reflexos violetas.

Aroma: Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

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

#### Análise Sumária

Álcool: 14%

Acidez Total: 4,7g/l

pH: 3,76

Acidez Volátil: 0,42g/l

#### Acompanha

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

#### Disponível em

0,75

#### 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. Jantar em 29/03/2018.*