

Ciconia

Ciconia Tinto

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

Aragonez, Syrah, Touriga Nacional

Classificação

IG Alentejano

Rendimento (ton/ha)

10

Solo

Argilo - Xistoso



Vinificação

Vindima Mecânica durante a noite, desengão total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada (21º - 25º) após uma maceração pré-fermentativa de 48h.

Estágio

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho franceses

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: 13,3%

Acidez Total: 4,7g/l

pH: 3,76

Acidez Volátil: 0,42g/l

Disponível em

0,375L, 0,75 L, 1,5 L

Acompanha

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

Prémios

Medalha de Ouro Challenge International du Vin 2017

Medalha de Ouro Portugal Wine Trophy 2017

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 30/05/2018. Amigos & Vino.