

## Herdade de São Miguel

RESERVA 2017

### 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, Touriga Nacional

### CLASSIFICAÇÃO

Reserva

### RENDIMENTO (TON/HA)

6

### SOLO

Argilo - Xistoso



### VINIFICAÇÃO

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

### ESTÁGIO

12 Meses em barricas de 400 L e 6 meses em tonél

### 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.

### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool: 14 %

Acidez total: 5.8 g/l

pH: 3.54

Acidez volátil: 0.67 g/l

### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

### DISPONÍVEL EM

0,75 L

1,5 L

### PRÉMIOS

94 pontos - Wine Enthusiast

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.

### Adega da Casa Relvas

São Miguel de Machede 7005-752 Évora  
GPS: 38°38'26.5"N 7°44'25.9"W

Tlf: +351 266 988 034

Tlf: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt

enoturismo@casarelvas.pt

www.casarelvas.pt

Safra 2015. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.