



FICHA TÉCNICA

Herdade de São Miguel

Pé DE MãE 2016

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, Castelão, Trincadeira

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

3

SOLO

Argilo - Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção na parcela. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada entre os 21°C e 25°C. Fermentação em inox com bago inteiro e 20% dos engaços. Maceração de 30 dias. Fermentação Malolática em tonel de carvalho francês.

ESTÁCIO

18 meses em tonel de 5000L de carvalho frances

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi aberta

AROMA: Frutos vermelhos e flores de laranjeira com notas balsâmicas.

PALADAR: Boa acidez, taninos suaves, final de boca frutado e persistente.

ACOMPANHA

Queijos de pasta mole, guisados, enchidos e carnes vermelhas.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool: 13,5 %

Acidez total: 5 g/l

pH: 3,5

Acidez volátil: 0,61 g/l

DISPONÍVEL EM

0,75 L

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.

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@casarelv.pt

enoturismo@casarelv.pt

www.casarelv.pt

Safra 2016. Vinhos de Portugal em 08/04/2019. Radisson Hotel Curitiba.