

<http://www.herdadesaomiguel.com/vinhos>



## **CICONIA, Tinto**

» **Classificação:** Reserva

» **Colheita:** 2010

» **Data das Vindimas**

2010-09-02 a 2010-10-29

» **Castas:**

Aragon, Touriga Nacional, Trincadeira

» **Estágio**

40 % em barricas de carvalho frances durante 6 meses

» **Análise Sumária**

Álcool: 13,7% | Acidez Total: 6,1g/l

pH: 3,56 | Acidez Volátil: 0,61g/l

### » **Vinificação**

Vindima mecânica com desengaço total. Maceração pré fermentativa a frio de 48 h e fermentação com temperaturas controladas entre os 25° e os 28°C, maceração pós fermentativa de cerca de uma semana.

### » **Notas de Prova**

De cor negra, este vinho sugere um aroma complexo a frutos vermelhos, flores silvestres e especiarias bem integrado com tostados e baunilha resultante do seu descanso em barrica durante 6 meses. No paladar apresenta-se equilibrado, redondo com sabor rico a fruta e pimentas, com uma boa estrutura de taninos que lhe dão longevidade e persistência em fim de boca.

### » **Acompanha**

Todo o tipo de Carnes, Bacalhau e Queijos Amanteigados

### » **Produtor**

Herdade de São Miguel, de Alexandre Relvas

### » **Morada**

Concelho de Redondo, Portugal

*Yaksoba. Jantar em 03/07/2011, com os Amigos de Aracajú.*