

<https://casarelvas.pt/vinhos/27>



FICHA TÉCNICA

São Miguel do Sul

SUL TINTO 2018

ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

COLHEITA

2018

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, Aragonez, Entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C -25°C) in cuba de inox. Fermentação Maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

ESTÁGIO

10% em barricas de carvalho francês de 400L

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 | 5,5 g/l

pH | 3,63

Acidez volátil | 0,60 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Berliner Wine Trophy 2019

Medalha de Ouro - Vinalies Internationales 2019

Safra 2016. Jantar em 18/06/2020.