

Herdade de São Miguel

COLHEITA SELECIONADA 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, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

5,5

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

ESTÁGIO

50 % do vinho em barricas de 400L de carvalho francês durante 4 meses

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso com reflexos violetas

AROMA: Aroma maduro de frutos vermelhos bem integrados com notas de especiarias e balsâmico

PALADAR: Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 5,3 g/l

pH | 3,71

Acidez volátil | 0,58 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

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

PRÉMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast

16 pontos - Revista Grandes Escolhas

15,5 pontos - Revista de Vinhos

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.