

Herdade de São Miguel

RESERVA 2015

ANO VITÍCOLA

2015 foi um ano muito seco no Alentejo. As primeiras chuvas chegaram durante os meses de Outubro a Dezembro. O Verão foi muito seco, mas não muito quente o que levou a uma longa maturação. O resultado foi um ano excelente para brancos e rosés no Alentejo. Vinhos brancos com aromas muito complexos, frescos e com acidez delicada. Os vinhos tintos mostram muita cor, grande intensidade aromática e taninos e acidez muito equilibrados. Podemos assumir que o ano de 2015 foi um ano muito bom na nossa região.

COLHEITA

2015

CASTAS

Alicante, Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon, entre outras.

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

12 meses em barricas de 400L e 6 meses em tonel.

NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso.
AROMA: Exuberante e complexo aroma de frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco.
PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura de taninos e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância e persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %
Acidez total | 5,5 g/l
pH | 3,60
Acidez volátil | 0,70 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados.

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

94 pontos - Wine Enthusiast
90 pontos - Wine Spectator
Escolha da Imprensa 2019 - Revista Grandes Escolhas
Medalha de Bronze - 2020 BRIT/FIVS International Sustainable Winegrowing Competition

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.