

Herdade de São Miguel

PÉ DE MÃE 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca no Alentejo O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água A primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

COLHEITA

2017

CASTAS

Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

3

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual com selecção 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 Maloláctica em tonel de carvalho francês.

ESTÁGIO

18 meses em tonel de 5000L de carvalho francês

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.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 6,4 g/l

pH | 3,54

Acidez volátil | 0,92 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

92 pontos - Wine Enthusiast

18 pontos - Revista de Vinhos "Altamente Recomendado"

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.