

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2019

#### ANO VITÍCOLA

Embora de pequena produção, 2019 foi um ano de excelência no Alentejo. O Inverno foi frio com alguma chuva. A Primavera e Verão foram amenos e secos. Durante a maturação as noites frias e secas permitiram atingir níveis de maturação fenólica perfeitos.

COLHEITA	CASTAS		
2019	Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Viognier, entre outras		
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO	
IG Alentejano	6	Argilo Xistoso	



#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox (50%) e em barricas de 400L durante 20 a 30 dias.

#### NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino  
AROMA: Aroma complexo a frutos tropicais e flores brancas com notas de manteiga e coco.  
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez e com corpo acentuado. Bastante mineral e harmonioso. Final longo.

#### ACOMPANHA

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

#### ESTÁGIO

50% durante 4 meses em barricas de carvalho francês

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 12,5 %  
Acidez total | 6,2 g/l  
pH | 3,36  
Acidez volátil | 0,34 g/l

#### DISPONÍVEL EM

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

#### PRÉMIOS

87 pontos - Wine Enthusiast

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.