

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA ROSE 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

2019

#### CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

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.

#### ESTÁGIO

Em cuba 'sur lies'

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro

AROMA: Fresco com notas de frutos tropicais e frutos vermelhos.

PALADAR: Intenso e envolvente. Fresco e mineral.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 12 %

Acidez total | 5,9 g/l

pH | 3,30

Acidez volátil | 0,23 g/l

#### ACOMPANHA

Peixes grelhados, marisco, sushi e saladas

#### DISPONÍVEL EM

0,75L e 1,5L

#### PRÉMIOS

86 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.