

Segredos de São Miguel

RESERVA 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

Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

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

9 meses em barricas de 400L de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas

AROMA: Aroma de frutos vermelhos muito maduros bem integrados com notas de especiarias e balsâmicas.

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

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,2 g/l

pH | 3,68

Acidez volátil | 0,71 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

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.