

Segredos de São Miguel

SEGREDOS TINTO 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

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

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

7

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C-25°C) in cuba de inox. Fermentação Maloláctica em cuba inox.

ESTÁGIO

10% em barricas de 400L durante 3 meses

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

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

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 5,3 g/l

pH | 3,62

Acidez volátil | 0,60 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.