

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA ROSE 2020

#### ANO VITÍCOLA

2020 foi um ano difícil no Alentejo. O Inverno foi frio e chuvoso e a Primavera muito chuvosa com muita pressão de Míldio. O Verão foi quente e seco, contudo com uma grande presença de água no solo. Durante a maturação, as noites frias e secas permitiram preservar a acidez e atingir níveis de maturação fenólica bastante equilibrados.

#### COLHEITA

2020

#### 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 | 12,5 %  
Acidez total | 5,3 g/l  
pH | 3,38  
Acidez volátil | 0,36 g/l

#### ACOMPANHA

Peixes grelhados, marisco, sushi e saladas

#### DISPONÍVEL EM

0,75L e 1,5L

#### 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.