

## Herdade de São Miguel

### TOURIGA FRANCA 2014

#### ANO VITÍCOLA

O ano de 2014 foi surpreendente em termos de clima na região do Alentejo. A Primavera chegou mais cedo e com mais chuva do que o habitual. O Verão foi mais fresco, mas seco o que permitiu um processo de maturação mais longo sem que houvesse stress hídrico. Conseguimos obter uma grande qualidade aromática, bem como acidez natural nos vinhos brancos. Os vinhos tintos apresentaram-se muito concentrados, com muita tipicidade, muita cor e boa concentração.

#### COLHEITA

2014

#### CASTAS

Touriga Franca

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### 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 carvalho francês

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso com reflexos violetas

AROMA: Aromas de frutos vermelhos bem maduros e flores brancas bem integrados com balsâmicos e notas de côco.

PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos finos. Final longo e complexo.

#### ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,7 g/l

pH | 3,6

Acidez volátil | 0,64 g/l

#### ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

90 pontos Wine Enthusiast

Medalha de Ouro - Concurso Vinhos de Portugal

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.