

Herdade de São Miguel

ESCOLHA DOS ENÓLOGOS 2016

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola 2016 foi caracterizado pela seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio. Na Primavera a chuva apareceu e as temperaturas foram moderadas o que levou a um forte crescimento vegetativo. O Verão foi muito seco e quente o que levou a um atraso de duas semanas nas maturações. O resultado desta campanha foram vinhos brancos de aromas delicados e encorpados e tintos com elevada intensidade aromática e elegância.

COLHEITA

2016

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengação total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em lagares com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês.

ESTÁGIO

9 meses em barricas de 400L de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas

AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias bem integrados com notas de baunilha

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

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14,5 %

Acidez total | 5,8 g/l

pH | 3,52

Acidez volátil | 0,77 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

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.