

Herdade de São Miguel

ALICANTE BOUSCHET 2015

ANO VITÍCOLA

2015 foi um ano muito seco no Alentejo. As primeiras chuvas chegaram durante os meses de Outubro a Dezembro. O Verão foi muito seco, mas não muito quente o que levou a uma longa maturação. O resultado foi um ano excelente para brancos e rosés no Alentejo. Vinhos brancos com aromas muito complexos, frescos e com acidez delicada. Os vinhos tintos mostram muita cor, grande intensidade aromática e taninos e acidez muito equilibrados. Podemos assumir que o ano de 2015 foi um ano muito bom na nossa região.

COLHEITA

2015

CASTAS

Alicante Bouschet

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

12 meses em carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso

AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos com notas terrosas e balsâmicos.

PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 15 %

Acidez total | 5,6 g/l

pH | 3,58

Acidez volátil | 0,70 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas porco ibérico e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

92 pontos - Wine Enthusiast

91 pontos - Decanter

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.