CASA RELVAS
ALENTEJO | PORTUGAL

FICHA TÉCNICA

Herdade de São Miguel

COLHEITA SELECCIONADA TINTO 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

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

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

50 % do vinho em barricas de 400L de carvalho francês durante 4 meses

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intenso com reflexos violetas
AROMA: Aroma maduro de frutos vermelhos bem integrados com notas deespeciarias e balsâmico
PALADAR: Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 14 %
Acidez total | 5,6 g/l
pH | 3,60
Acidez volátil | 0,63 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,5L; 0,75L; 1,5L; 3L; 5L;

PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Portugal Wine Trophy

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatuários e regularmentares 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.
* valores de referencia

Adega da Casa Relvas
São Miguel de Machede 7005-752 Évora
GPS: 38°38'26.5''N 7°44'25.9''W

Tlf: +351 266 988 034
Tlf: +351 910 016 035

info@casarelvas.pt
enoturismo@casarelvas.pt
www.casarelvas.pt