

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA 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 de especiarias 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 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.

\* valores de referencia