

## Herdade de São Miguel

### PÉ DE MÃE 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

Trincadeira, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

3

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual com selecção na parcela. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada entre os 21°C e 25°C. Fermentação em inox com bago inteiro e 20% dos engaços. Maceração de 30 dias. Fermentação Maloláctica em tonel de carvalho francês.

#### ESTÁGIO

18 meses em tonel de 5000L de carvalho francês

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi aberta

AROMA: Frutos vermelhos e flores de laranjeira com notas balsâmicas.

PALADAR: Boa acidez, taninos suaves, final de boca frutado e persistente.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 13 %

Acidez total | 5,2 g/l

pH | 3,63

Acidez volátil | 0,64 g/l

#### ACOMPANHA

Queijos de pasta mole, guisados, enchidos e carnes vermelhas.

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS

94 pontos - Cellar Selection - Wine enthusiast 2022

94 pontos - Marcelo Copelo - Wine Report Alentejo

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