

Herdade de São Miguel

RESERVA 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com alguma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

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

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengação total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Malolática em barrica.

ESTÁGIO

12 Meses em barricas de 400L e 6 meses em tonél de 5000L

NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso

AROMA: Exuberante e complexo aroma de frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco.

PALADAR: Frescura remarcavel, excelente estrutura de taninos e equilibrio. Final complexo mostrando grande elegancia e persistencia.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 15 %

Acidez total | 5,3 g/l

pH | 3,58

Acidez volátil | 0,71 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

92 pontos - Wine Advocate

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