

Herdade de São Miguel

COLHEITA SELECIONADA TINTO 2022

ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mÍldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.



COLHEITA

2022

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

4 meses em barricas de 400L

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 | 5,3 g/l
pH | 3,69
Acidez volátil | 0,54 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,75L; 1,5L; 3L; 5L; 9L; 12L

PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Berliner Wein Trophy 2024

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