

## Segredos de São Miguel

### SEGREDOS 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, Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

10

#### SOLO

Granítico



#### VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C -25°C) em cuba de inox. Fermentação Maloláctica em cuba inox.

#### ESTÁGIO

10% em barricas usadas de 400L

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.  
AROMA: Frutos vermelhos maduros, flores e especiarias.  
PALADAR: Frutado e fresco. Boa acidez e taninos polidos.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 13,5 %  
Acidez total | 5,5 g/l  
pH | 3,58  
Acidez volátil | 0,59 g/l

#### ACOMPANHA

Massas, carnes brancas e queijos de pasta mole

#### DISPONÍVEL EM

0,25L; 0,375L; 0,75L; BIB 3L

#### PRÉMIOS

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