

Herdade de São Miguel

COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2023

ANO VITÍCOLA

2023 foi, provavelmente, a melhor colheita de sempre na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.



COLHEITA

2023

CASTAS

Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Viognier, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

SOLO

Argilo Xistoso

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox (50%) e em barricas de 400L durante 20 a 30 dias.

ESTÁGIO

4 meses em barricas de 400L

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino
AROMA: Aroma complexo a frutos tropicais e flores brancas com notas de manteiga e coco.
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez e com corpo acentuado. Bastante mineral e harmonioso. Final longo.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12,5 %
Acidez total | 5,1 g/l
pH | 3,42
Acidez volátil | 0,27 g/l

ACOMPANHA

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,75L; 1,5L

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