

## Herdade de São Miguel

### ESCOLHA DOS ENÓLOGOS 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 mísio, 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	CASTAS	
2022	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Touriga Franca, entre outras	
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO
IG Alentejano	6	Argilo Xistoso

#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em lagares com pisa mecânica. Fermentação maloláctica em barricas de carvalho francês.

#### ESTÁGIO

9 meses em barricas de 400L de carvalho francês

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas  
 AROMA: Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, flores brancas e especiarias bem integrados com notas de baunilha  
 PALADAR: Redondo, rico e volumoso. Acidez equilibrada e taninos fino. Final longo e complexo.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 14,5 %  
 Acidez total | 6,15 g/l  
 pH | 3,56  
 Acidez volátil | 0,82 g/l

#### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

#### DISPONÍVEL EM

0,75L

#### PRÉMIOS



Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regularmentares 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 referência