

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 mldio, 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, Touriga Franca, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengação 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 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