

## Herdade de São Miguel

### RESERVA 2021

#### ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com alguma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

#### COLHEITA

2021

#### CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

Reserva

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima Manual. Desengão total. Maceração pré-fermentativa durante 48h. Fermentação alcoólica com temperatura controlada (22-28°C) em lagares com piegagem. Fermentação Malolática em barrica.

#### ESTÁGIO

12 Meses em barricas de 400L e 6 meses em tonél de 5000L

#### NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso  
AROMA: Exuberante e complexo aroma de frutos negros bem integrados com notas de mentol e tabaco.  
PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura de taninos e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegancia e persistencia.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 15 %  
Acidez total | 5,3 g/l  
pH | 3,58  
Acidez volátil | 0,71 g/l

#### ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

#### DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

#### PRÉMIOS

92 pontos - Wine Advocate  
Tambuladeira de Ouro - Escanções de Portugal

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