

HERDADE DAS SERVAS

Parcela C Carignan Single Vineyard Tinto

2016

REGIÃO

Estremoz, Alentejo, Portugal

ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e Ricardo Constantino

CASTAS

Carignan (100%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

7,3 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

1,1 g/l

pH

3,37

VITICULTURA

Na vinha da Cardeira Velha, a casta Carignan plantada em 1974 e com sistema de condução tradicional em vaso, ocupa uma parcela de 13 hectares em solo pardo-avermelhado, pouco evoluído, de textura franco-argilosa calcária com manchas de xisto. Beneficia de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas, Verões quentes e secos e elevada insolação anual. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente no dia 20 de setembro e transportadas para a adega em caixas.

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa em lagar de mármore durante 48 horas. A fermentação ocorre em lagar e cuba de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Após o engarrafamento repousou em garrafa na nossa cave durante 20 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho violeta, aromas de ameixa, amora, figo e tosta de barrica. Fresco, elegante e estruturado, com notas de especiarias proveniente do estágio em carvalho francês, taninos ricos e final longo revelando a elevada acidez natural.

LONGEVIDADE

Entre 20 a 30 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, caça, queijos intensos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 16-18°C. Aconselha-se decantação.

FORMATOS

750ml

