

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2020

#### ANO VITÍCOLA

2020 foi um ano difícil no Alentejo. O Inverno foi frio e chuvoso e a Primavera muito chuvosa com muita pressão de Míldio. O Verão foi quente e seco contudo, com uma grande presença de água no solo. Durante a maturação, as noites frias e secas permitiram preservar a acidez e atingir níveis de maturação fenólica bastante equilibrados.

#### COLHEITA

2020

#### CASTAS

Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Viognier, entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### 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

50% durante 4 meses em barricas de carvalho francês

#### 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 | 4,9 g/l

pH | 3,47

Acidez volátil | 0,39 g/l

#### ACOMPANHA

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

#### DISPONÍVEL EM

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

#### 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.