

Herdade de São Miguel

THE FRIENDS COLLECTION 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca Alentejo. O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

COLHEITA

2017

CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

24 meses em carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Grenat intenso

AROMA: Austero, frutos de bosque e balsâmicos.

PALADAR: Frescura remarcável, excelente estrutura de taninos e equilíbrio. Final complexo mostrando grande elegância e persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 14 %

Acidez total | 5,8 g/l

pH | 5,51

Acidez volátil | 0,66 g/l

ACOMPANHA

Pratos de caça, carnes vermelhas e guisados

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

93 pontos - Wine Enthusiast

18 pontos - Grandes Escolhas

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