

## Herdade de São Miguel

**PÉ DE MÃE 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 mildio, 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	CASTAS		
2022	Trincadeira		
CLASSIFICAÇÃO	RENDIMENTO (TON/HA)	SOLO	
IG Alentejano	3	Argilo Xistoso	

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual com seleção na parcela. Fermentação com leveduras indígenas com temperatura controlada entre os 21°C e 25°C. Fermentação em inox com bago inteiro e 20% dos engaços. Maceração de 30 dias. Fermentação Maloláctica em tonel de carvalho francês.

### ESTÁGIO

18 meses em tonel de 5000L de carvalho francês

### NOTAS DE PROVA

COR: Rubi aberta  
AROMA: Frutos vermelhos e flores de laranja com notas balsâmicas.  
PALADAR: Boa acidez, taninos suaves, final de boca frutado e persistente.

### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 13 %  
Acidez total | 5,2 g/l  
pH | 3,63  
Acidez volátil | 0,64 g/l

### ACOMPANHA

Queijos de pasta mole, guisados, enchidos e carnes vermelhas.

### 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 a temperatura entre 12°C e os 20°C.

\*valores de referencia