

# HERDADE DAS SERVAS

## HERDADE DAS SERVAS

### Vinhas Velhas Tinto 2017

#### REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

#### ENOLOGIA

Luís Serrano Mira e  
Ricardo Constantino

#### VITICULTURA

Carlos Serrano Mira e  
Ricardo Constantino

#### CASTAS

Alicante Bouschet (45%), Touriga Nacional  
(20%), Aragones (30%) e Petit Verdot (5%)

#### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

#### ÁLCOOL

15% vol.

#### ACIDEZ TOTAL

6,2 g/l de ácido tartárico

#### AÇÚCAR RESIDUAL

0,7 g/l

#### pH

3,54

#### VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas manualmente e transportadas para a adega em caixas.

#### VINIFICAÇÃO

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

#### ESTÁGIO

Concluída a fermentação maloláctica, o vinho estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Após o engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave durante 24 meses. Para preservar todas as suas qualidades, não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

#### NOTA DE PROVA

Vinho límpido com cor granada e laivos de violeta. Aromas de ameixa, cereja, figo, chocolate, especiarias e notas florais de violeta. Complexo, estruturado, fresco e elegante. Notas fumadas, taninos ricos e final longo, revelando todo o potencial de guarda e envelhecimento.

#### 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.

#### COLHEITAS ANTERIORES

2005, 2009, 2012, 2014 e 2015

#### FORMATOS

750ml, 1,5L, 3L, 6L, 12L, 18L

