

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade de São Miguel Colheita Seleccionada 2023
Vinícola	Herdade de São Miguel
Safra	2023
País	Portugal
Região	Alentejo
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, entre outras
Teor Alcoólico	14%
Maturação	4 meses em barris de 400 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	20-40 minutos
Premiações	90 pts Revista Adega 90 pts James Suckling Ouro Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Herdade São Miguel, localizada no pequeno povoado de Redondo, próximo a Évora, é um dos projetos mais consistentes da Casa Relvas no Alentejo, reconhecida por exemplares que aliam tipicidade regional a um perfil moderno e muito bem executado.

Esse estilo fica claro no Herdade São Miguel Colheita Seleccionada, um corte onde, além de outras castas, predominam Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon. As uvas são oriundas de vinhas plantadas em solos argilo-xistosos, que contribuem diretamente para a sua estrutura e profundidade. A colheita é realizada à noite, preservando a qualidade da fruta, que passa por uma maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas antes da fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada.

A fermentação malolática ocorreu naturalmente, também em inox, em cotato com aduelas de carvalho francês. Por fim, o vinho seguiu para barris de carvalho francês de 400 litros, onde estagiou por 4 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

destaque para frutas vermelhas frescas e maduras, como cereja e ameixa, envoltas por delicadas nuances florais e um toque sutil de especiarias doces; há ainda leve sensação balsâmica e um fundo discretamente tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

revela ótimo equilíbrio, com corpo médio, textura macia e taninos suaves, bem integrados à acidez refrescante; a fruta reaparece de forma suculenta e saborosa, acompanhada por discretos toques especiados e final persistente, limpo e agradável

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA