

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |  |
|------------------------|--|
| Vinho                  | Herdade São Miguel Colheita Seleccionada                                       |
| Vinícola               | Herdade de São Miguel  |
| Safra                  | 2018   |
| País                   | Portugal   |
| Região                 | Alentejo   |
| Tipo                   | tinto  |
| Castas                 | Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon                |
| Teor Alcoólico         | 13.5%  |
| Maturação              | 50% do vinho estagia por 4 meses em barricas de carvalho francês de 400 litros |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C   |
| Guarda                 | até 2028   |
| Decanter               | 15-30 minutos  |
| Premiações             | 90 Wine Enthusiast   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Herdade São Miguel está localizada no pequeno povoado de Redondo, próximo à Évora, no centro do Alentejo. Pertence à vinícola Casa Relvas, uma das mais prestigiadas vinícolas da região e, um dos seus destaques é seu grande engajamento sustentável.<br /><br />A empresa é Earth Friendly – “a nossa família cresceu ligada a terra. É a terra que nos inspira e queremos passa-la às futuras gerações”, e se orgulha de ser uma das pioneiras no Programa de Sustentabilidade de Vinhos do Alentejo, com uma das melhores classificações (3,8 de 4), e atua em duas dimensões sustentáveis: Social – valorização das pessoas de comunidades locais, promovendo o emprego, oferecendo boas condições de trabalho, criando oportunidades de crescimento profissional e investindo regularmente em programas de formação; Ambiental – a busca da harmonia com a natureza, gerindo 750 hectares de floresta de montado (floresta típica alentejana, formada de diversas árvores nativas, dentre elas o famoso Sobreiro), 250 hectares de olival e 350 hectares de vinha.<br /><br />Até hoje, foram plantados mais de 100 mil árvores, principalmente sobreiros e pinheiros, pela empresa. Na vinha, destaca-se a utilização de água reciclada para a irrigação e a utilização de ovelhas que, através da pastagem no inverno, reduz o uso de herbicidas e adubos químicos, onde 50% da fertilização é feita de composto animal e de resíduos orgânicos da adega.<br /><br />O Herdade São Miguel Colheita Seleccionada é um assemblage de Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon provenientes de vinhas plantadas em um solo argilo-xistoso. A colheita é realizada mecanicamente no período noturno e, antes de ser iniciada a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas, as uvas sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas. A fermentação malolática é espontânea nos tanques de inox com aduelas de carvalho francês. Enfim, metade do vinho

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora e ameixa) ditam o ritmo no olfato e são completadas por notas de especiarias doces (baunilha), chocolate meio amargo, pimenta preta, tabaco e toques defumados

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

equilibrado e aveludado, com uma sintonia perfeita entre taninos finos e macios e uma acidez bem dosada e de boa salivação

#### 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

versátil, vai desde carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, até massas e risotos de estrutura média, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA

é colocado em barricas de 400 litros de carvalho francês para um estágio de 4 meses.