VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Herdade São Miguel Colheita Selecionada
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.

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.

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.

O Herdade São Miguel Colheita Selecionada 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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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

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