

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



TAÇA



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.

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 salivacão



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

oleginosas ● 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

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