

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 à terra. É a terra que nos inspira e queremos passá-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

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 salvação

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

oleaginosas 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.