

A família Serrano Mira, uma das mais antigas na produção de vinhos, na região do Alentejo, zela por um património vitícola de 200 ha de vinhas com idades compreendidas entre 15 e 55 anos. A adega, situada na Herdade das Servas, em Estremoz, está equipada com a mais moderna tecnologia de receção, vinificação e envelhecimento, dando origem a vinhos distintos.

HERDADE DAS SERVAS TINTO 2008

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

TIPO: Tinto

CASTAS: Aragonês (40%) Touriga Nacional (30%), Alicante Bouschet (15%) e Syrah (15%)

REGIÃO: Estremoz – Alentejo

TIPO DE SOLO: Vermelhos de xisto e argilo-xistoso

ENOLOGIA: Luís Mira/Tiago Garcia

VINDIMA: Após poda em verde e monda de cachos, durante o período de desenvolvimento e de maturação das uvas, são vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas (14-16kg), onde são devidamente seleccionadas, na mesa de escolha e, em seguida, desengaçadas.

VINIFICAÇÃO: Após maceração pré-fermentativa a 8-10°, a fermentação alcoólica ocorre em lagares de inox à temperatura de 26-28°, com remontagens mecânicas do robot pisador/imersor.

ENVELHECIMENTO: Após a afinamento durante 8 meses em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%), das melhores tanoarias internacionais, estagia 6 meses em garrafa, na nossa cave.

LONGEVIDADE: Evolução positiva durante 8 a 10 anos, conservado em local fresco/escuro e garrafa deitada.

NOTA DE PROVA: Cor ruby escuro, aroma a frutos vermelhos maduros, bem integrados com a madeira, na boca é redondo, concentrado, com um final agradável e persistente

ÁLCOOL: 15% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,3 gr/Lt de Ácido Tartárico

AÇUCAR RESIDUAL: 4,15 gr/Lt

pH: 3,65

HARMONIZAÇÃO: Pratos típicos do Alentejo, à temperatura de 16-18 °C.

