

## Herdade de São Miguel

### COLHEITA SELECIONADA ROSE 2021

#### ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com uma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

#### COLHEITA

2021

#### CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez, Syrah entre outras

#### CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

#### RENDIMENTO (TON/HA)

6

#### SOLO

Argilo Xistoso



#### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox.

#### ESTÁGIO

Em cuba 'sur lies'

#### NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro  
AROMA: Fresco com notas de frutos tropicais e frutos vermelhos.  
PALADAR: Intenso e envolvente. Fresco e mineral.

#### ANÁLISE SUMÁRIA \*

Álcool | 12,5 %  
Acidez total | 5,3 g/l  
pH | 3,38  
Acidez volátil | 0,36 g/l

#### ACOMPANHA

Peixes grelhados, marisco, sushi e saladas

#### DISPONÍVEL EM

0,75L e 1,5L

#### PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Citadelles du Vin 2022

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

\* valores de referencia