

“A Serenada – Enoturismo” integra duas parcelas de vinha: a vinha velha, plantada em 1961 e a nova em 2008. Os vinhos são frescos, minerais, complexos e elegantes.

As vinhas situam-se a cerca de 10 km da orla marítima, entre a praia da Aberta Nova e a praia da Galé, sofrendo a influência das brisas atlânticas. Para além disso, encontram-se a 150 m de altitude, na encosta oeste da Serra de Grândola, o que proporciona a frescura noturna necessária a uma adequada maturação. A grande mineralidade dos solos, com predominância de ferro e xisto complementam a particularidade da localização. O *field blend* da vinha velha constitui um magnífico acervo ampelográfico, com castas locais e antigas, que originam aromas concentrados de frutos vermelhos.

Enologia: Maria Jacinta Nunes da Costa Gomes Sobral da Silva

Fichas Técnicas

SERRAS DE GRÂNDOLA BRANCO 2014

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Branco
Castas Predominantes	Gouveio, Arinto
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inox.
Estágio	Maturação em cubas de aço inox durante 3 meses.
Álcool	13% vol
Acidez total	6.1 g / l ácido tartárico
Açúcares reductores	1.6 g / l
pH	3.25
Notas de prova	Corpo médio, boa acidez, fresco, frutado e com final persistente

SERRAS DE GRÂNDOLA TINTO 2014

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Tinto
Castas Predominantes	Touriga Nacional, Castelão , Aragonez
Tipo de Solo	Argila e xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inox.
Estágio	Maturação em barricas de carvalho de 225 litros e cuba de inox durante 7 meses.
Álcool	14 % vol
Acidez total	5.2 g / l ácido tartárico
Açúcares reductores	2,2 g / l
pH	3.66
Notas de prova	Aroma intenso a frutos vermelhos, encorpado, equilibrado e com final persistente.

SERRAS DE GRÂNDOLA ROSADO 2014

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Rosado
Castas	Castelao, Touriga Nacional e Aragonez
Tipo de Solo	Xisto e argila
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação em cubas de inox
Estágio	Maturação em cubas de aço inox durante 8 meses
Álcool	13,5 % vol
Acidez total	5.8 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	1.1 g / l
pH	3.22
Notas de prova	Seco, com acidez refrescante, nota de frutos vermelhos.

SERRAS DE GRÂNDOLA BRANCO 2014-Verdelho

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Branco
Castas Predominantes	Verdelho
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inox.
Estágio	Maturação em cubas de aço inox durante 3 meses.
Álcool	13% vol
Acidez total	6.5 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	1.4 g / l
pH	3.17
Notas de prova	Fresco e frutado, toque vegetal e cítrico muito mineral, bom volume de boca e final persistente.

SERRAS DE GRÂNDOLA - TOURIGA NACIONAL 2013

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Tinto
Castas Predominantes	Touriga Nacional
Tipo de Solo	Argila e xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inox.
Estágio	Maturação em barricas de carvalho de 225 litros e cuba de inox durante 10 meses.
Álcool	13,5% vol
Acidez total	5.36 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	2,2 g / l
pH	3.7
Notas de prova	Aroma intenso a frutos negros, encorpado, equilibrado e com final persistente.

SERRAS DE GRÂNDOLA CEPAS CINQUENTENÁRIAS BRANCO 2014

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Branco
Castas Predominantes	Fernão Pires, Arinto, Trincadeira das Pratas, Bical, Rabo de Ovelha, Malvasia fina
Tipo de Solo	Argilo-arenoso
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação em barrica de madeira
Estágio	Maturação em cubas de aço inox durante 9 meses e barrica de madeira
Álcool	12,5% vol
Acidez total	5.1 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	2.3 g / l
pH	3.32
Notas de prova	Elegante, aroma com notas dominantes de flores brancas, suave baunilha. Na boca é frutado, ligeiro cítrico, com acidez refrescante e final persistente.

SERRAS DE GRÂNDOLA TINTO CEPAS CINQUENTENÁRIAS 2013

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Tinto
Castas Predominantes	Baga, Camarate, Castelão, Bastardo (Vinha Cinquentenária)
Tipo de Solo	Argilo arenoso
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação a temperatura controlada em cubas de aço inox.
Estágio	Maturação em barricas de carvalho de 225 litros durante 12 meses.
Álcool	14% vol
Acidez total	5,8 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	2,7 g / l
pH	3.46
Notas de prova	Aroma intenso a frutos vermelhos, macio, final prolongado e intenso, simultaneamente complexo e delicado.

SERRAS DE GRÂNDOLA EDIÇÃO ESPECIAL BRANCO 2014

Classificação	Regional – Península de Setúbal
Tipo	Vinho Branco
Castas	Viognier 70 % Gouveio 30 %
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	Fermentação em cubas de inox e barrica de madeira
Estágio	Maturação em cubas de aço inox durante 8 meses e barrica de madeira
Álcool	14 % vol
Acidez total	5.8 g / l ácido tartárico
Açúcares redutores	1.9 g / l
pH	3.32
Extracto Seco Total	23.2 g/L
Notas de prova	Aroma intenso, notas de frutos pretos maduros. Simultaneamente complexo e delicado., final prolongado e elegante, resultado da baixa produção da vinha cinquentenária e da influência marítima.

