



Herdade das Servas

Das Weingut Herdade das Servas liegt in Estremoz, in der Region Alentejo in Portugal. Es handelt sich um das neueste Projekt der Familie Serrano Mira. Im Jahre 1999 begann der Traum wahrzuwerden, als von den Brüdern Carlos und Luís Mira der Bau des Gesamtkomplexes, der zur Zeit existiert und vor einer Erweiterung steht, in Angriff genommen wurde.



FAMILIEN TRADITION

Die Familie Serrano Mira ist seit unzähligen Generationen mit der Herstellung von Qualitätsweinen verbunden. In ihren Landgütern wurden Tonkrüge aus dem Jahre 1667 aufbewahrt, die als Behälter für die Weinproduktion dienen. Schon der Urgroßvater mütterlicherseits war einer der Gründer und der erste Präsident des Weinkellers Adegas Cooperativa de Borba, CRL, eines der vielversprechendsten Weinkeller des Alentejo und Portugals. Auch der Großvater väterlicherseits hat eines der ersten privaten Unternehmen zur Weinherstellung im Alentejo, in Borba, ins Leben gerufen; dieses Unternehmen trägt mittlerweile den Namen Sovibor und gehört nicht mehr der Familie. Von klein auf nahmen die Brüder Mira an den familiären Aktivitäten im Weinsektor teil und im Laufe der Zeit konnten sie sich äußerst wichtige Erfahrungen aneignen, die der Entwicklung des Projekts Herdade das Servas zugute kamen.





WEINBAU-ERBE

Die Familie kümmert sich um ein Erbgut von 200 Hektar Weingärten, unterteilt in 3 Weinberge: Vinha do Azinhal (90 ha), Vinha da Judia (55 ha) und Vinha das Servas (55 ha). Das Alter der Weinberge liegt zwischen 15 und 55 Jahren, mit Ausnahme des Weinberges Vinha das Servas, der im Januar 2007 angepflanzt wurde. Die folgenden Arten sind nach Reihen angepflanzt: Die roten Trauben Touriga Nacional, Syrah, Aragonês, Trincadeira, Periquita, Alicante Bouschet, Petit Verdot und Vinhão und die weißen Trauben Roupeiro, Antão Vaz, Alvarinho, Semillon und Arinto.

Die Weinberge werden von einem Winzerteam unter der Leitung von Carlos Mira und seinem Assessor Prof. Ivon Bugaret, Spezialist in Krankheiten der Weingärten und Professor an der Universität von Bordeaux, betreut. Er begleitet den Weinbau ständig über die Wetterwarte. Wir versuchen, eine geringe Produktion pro Weinstock zu erzielen, um so gute Konzentrationen zu erlangen.





ERFAHRENE ÖNOLOGIE

Der gesamte Weinkeller ist ausgestattet, um kleine Mengen Trauben zu selektieren und zu Wein zu verarbeiten. So fassen die Weinfässer und -pressen nicht mehr als vierzehntausend Kilo; sie verfügen über ein Temperaturkontrollsystem und sind aus Inox-Stahl. Die Lagerfässer sind klein, um die Sorten/Arten bis zum Ende des Prozesses rein zu halten, nämlich bis zu dem Moment, in dem das Önologen-Team die besten Blends durchführt oder entscheidet, dass eine bestimmte Art/Sorte allein über exzellente Eigenschaften verfügt und so als Wein aus einer einzigen Traubenart produziert wird. Dieses Team wird geleitet von Luís Mira und seinem Assessor Luís Duarte, dem bekannten portugiesischen Önologen (er wurde von der Zeitschrift Revista de Vinhos zum Önologen des Jahres 2007 gewählt und war 17 Jahre lang Produktionsdirektor des Weinguts Herdade do Esporão; heute assistiert er einigen der besten portugiesischen Weinproduzenten). Alle Aktivitäten werden von dem Produktionsdirektor Tiago Garcia begleitet (studierter und spezialisierter Önologe). Für die Lagerung unserer Weine verwenden wir französisches und amerikanisches Eichenholz der besten Böttchereien der Welt: Seguin-Moreau, Laffite, Demptos, Vicard, u. a.; nach der Abfüllung in Flaschen verbleiben alle Weine mindestens 6 Monate lang im Keller.





ÖNO-TOURISMUS

Der Komplex des Weinguts Herdade das Servas wurde mit einer gut durchstrukturierten Besichtigungstour für Touristen erdacht. Wir organisieren Weinproben, Besichtigungen und Veranstaltungen im Restaurant, Saal mit einer Kapazität für 80 Personen. Dieses ist unser primäres Promotionsvehikel, zu dem wir Sie einladen möchten, und das Weingut Herdade das Servas zu besuchen.





HERDADE DAS SERVAS

Arten

Reserve Rot
Touriga Nacional
Aragonès
Syrah|T. Nacional

Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, Weinbereitung in Kelterhäusern, Alterung über mehr als 12 Monate in Eichenfässern, über 12 Monate Lagerung in der Flasche. Sehr konzentrierte Weine von kräftiger Farbe, intensive Aromen reifer Früchte, hoher Gerbstoffgehalt, anhaltend, von großem Alterungspotential. Es sind die besten Weine jeder Ernte, und sie gelangen nur auf den Markt, wenn sie ein ausgezeichnetes Niveau erreichen.



MONTE DAS SERVAS Colheita Seleccionada

Arten

Rot
Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, Weinbereitung in Kelterhäusern, Anteil (40%) der Rebsorte normalerweise Touriga Nacional mit Alterung über mehr als 12 Monate in Eichenfässern; die restlichen Trauben Lagerung in den Inox-Fässern, mit mehr als 6 Monaten Lagerung in der Flasche. Konzentrierter Wein von kräftiger Farbe, blumige Aromen, Gerbstoff spürbar, mit gutem Alterungspotential.

Weiß
Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, nur Tränenmost, Gärung bei niedrigen Temperaturen.



MONTE DAS SERVAS Escolha

Arten

Rot
Mechanische Weinlese, Rebsorte für Rebsorte, Weinbereitung in dem am besten geeigneten System, keine Lagerung in Holz, Lagerung über 6 Monate in der Flasche.

Weiß
Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, Gärung bei niedriger Temperatur.

Rosé
Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, Gärung bei niedriger Temperatur.

Diese Gruppe ist die "Auslese" der gesamten Reben, deren Trauben mechanisch verlesen werden.



VINHA DAS SERVAS

Arten

Rot
Mechanische Weinlese, Rebsorte für Rebsorte, Weinbereitung in dem am besten geeigneten System, keine Lagerung in Holz, Lagerung über 6 Monate in der Flasche.

Weiß
Manuelle Weinlese, Auswahl der Trauben auf dem Selektionstisch, Gärung bei niedriger Temperatur.

