



MONTE VELHO

TINTO 2015

-

Filosofia: Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

Ano de Colheita: O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah.

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 3 meses em cubas de inox.

Engarrafamento: Janeiro 2016

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,5 %

Acidez Total: 6,60 g/l

pH: 3,66

Açúcar Redutor: 1,5 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi.

Aroma: Aroma de bagas silvestres, bem envolvidos em notas subtis de especiarias.

Palato: Fresco, sumarento e com boa profundidade, mostrando boa textura.

Data ideal de consumo: 2015– 2019

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml, 1,5 L, 3 L, 5 L