



## MONTE VELHO

TINTO 2013

-

**Filosofia:** Com perfil marcadamente alentejano e produzido na Herdade do Esporão, pretende levar a tipicidade do Alentejo e a qualidade dos vinhos desta propriedade a mais pessoas. É equilibrado e gastronómico e por isso uma excelente escolha para uma alargada variedade de ocasiões e consumidores.

**Ano de Colheita:** A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas compensadas por noites frescas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

**Viticultura:**

Modo de produção: Produção Integrada (certificado)

Geologia do Solo: Bastante variado. Frequentemente de natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 15 anos.

**Castas:** Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah. Os vinhos portugueses são conhecidos por serem feitos utilizando um conjunto alargado de castas loteadas, o que lhe dá carácter e identidade. As castas predominantes neste vinho são as indicadas em cima, contudo fazem parte deste vinho outras castas em quantidades mais pequenas.

**Vinificação:** Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 6 meses em cubas de inox e em madeira de carvalho americano.

**Engarrafamento:** Fevereiro a Junho 2014

**Informação técnica**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,5 g/l

pH: 3,60

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Luís Patrão.

**Cor:** Aspecto límpido, cor rubi.

**Aroma:** Aroma de fruta vermelha madura com notas ligeiras de vegetal seco, indicando uma complexidade subtil.

**Palato:** Elegante e fresco, revela bom equilíbrio e estrutura.

**Data ideal de consumo:** 2014– 2018

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