

Monte Velho

VINHO TINTO REGIONAL ALENTEJANO 2019

CONCEITO

Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores da sub-região de Reguengos de Monsaraz, em pleno Alentejo.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2019, ao nível da temperatura, registou valores correspondentes à média dos últimos 20 anos, já relativamente à precipitação os valores registados foram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha que se traduziu no adiantar da vindima cerca de 2 semanas relativo a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas, no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

VITICULTURA

Vinhas certificadas em Modo de Produção Biológica. Solos de enorme variabilidade e baixa fertilidade, com predominância dos granitos, xistos e seus derivados.

CASTAS

Maioritariamente Aragonês, Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira entre outras.

VINIFICAÇÃO

Colheita, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cubas de inox.

NOTAS

COR

Aspeto limpo, cor rubi intensa.

AROMA

Bagas silvestres, amoras pretas, alguma sugestão de musgo e pimenta verde.

PALADAR

Na boca é intenso, sólido e consistente, com notas de fruta preta madura mas fresca, taninos polidos e persistentes, que se expressam num final longo e expressivo.

ENGARRAFAMENTO Início em Fevereiro 2020. INFORMAÇÃO TÉCNICA: Álcool / Volume: 14% ; Acidez Total: 6.53 g/l ; pH: 3.6; Açúcar Redutor: 2.5 g/l FORMATOS DISPONÍVEIS 750 ML

Saiba mais e siga-nos

WWW.ESPORA.O.COM @ESPORAOWORLD

ESPORÃO

