

## MONTE VELHO

Vinho Tinto 2021

Regional Alentejano

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

**Ano de Colheita:** O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

**Viticultura:** Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa. Idade Média das Vinhas: 18 anos.

**Castas:** Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Syrah

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

**Engarrafamento:** Março 2022

**Informação Técnica:**

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 6,08 g/l

PH: 3,65

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

**Formatos Disponíveis:** 375ml, 750ml, 1,5l, 3l, 5l e 9l

**Notas dos Enólogos:** Sandra Alves & João Ramos.

**Cor:** Aspecto límpido, cor ruby

**Aroma:** Fruta preta e bagas silvestres, bem envolvidos em notas subtis de especiarias frescas.

**Palato:** Intenso e rico, com estrutura sólida e final persistente.

Saiba mais em [www.esporao.com](http://www.esporao.com) e siga-nos em @esporaoworld

