



MONTE VELHO

TINTO 2011

-

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

Ano de Colheita: Intempéries e oscilações da temperatura e humidade fora de época resultaram em baixa produção. O Verão ameno, com as noites bastante frescas proporcionou uvas de boa qualidade.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Castelão.

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 2012.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,36 g/l

pH: 3,57

Açúcar Redutor: 2,1 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi.

Aroma: Aroma de frutos do bosque, bem envolvidos em subtis notas de tosta, mostrando alguma complexidade.

Palato: Elegante e com alguma profundidade, mostrando taninos finos.

Data ideal de consumo: 2012 – 2016

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