



## MONTE VELHO

TINTO 2012

-

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

**Ano de Colheita:** Ano excelente para os vinhos tintos da nossa região. A precipitação baixa contribuiu para uma produção baixa mas com uvas de alta qualidade e concentração.

**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 6 meses em cubas de inox e em madeira de carvalho americano.

**Engarrafamento:** Abril 2013.

**Informação técnica**

**Álcool / Volume:** 14%

**Acidez Total:** 6,86 g/l

**pH:** 3,60

**Açúcar Redutor:** 1,7 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:** 2013– 2017

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