



MONTE VELHO

TINTO 2014

-

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: Um Inverno chuvoso seguido de um Verão ameno, com grandes amplitudes térmicas, possibilitou bom desenvolvimento da maturação, permitindo ter vinhos mais equilibrados e intensos.

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 2015

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,6 g/l

pH: 3,55

Açúcar Redutor: 2,2 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspetto límpido, cor ruby vibrante.

Aroma: Aroma de frutos do bosque com notas ligeiras de especiarias.

Palato: Intenso e equilibrado, com boa densidade de fruta, revela bom equilíbrio e estrutura.

Data ideal de consumo: 2015– 2019

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