

MONTE VELHO

TINTO 2016

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: A Primavera apresentou-se com temperaturas mais baixas e com maior humidade do que nos anos anteriores, condições climatéricas ideais para as doenças fúngicas nas videiras que implicaram um cuidado acrescido nas vinhas, para evitar os ataques de míldio. As temperaturas mais frescas nesta altura do ano providenciaram um período de crescimento vegetativo mais longo e apesar do calor que se fez sentir a partir de Julho, o início da vindima aconteceu cerca de 10 dias mais tarde que o habitual. As temperaturas quentes continuaram ao longo de todo o período da vindima, mas as uvas chegaram com uma qualidade excelente, com níveis de açúcar moderados e com acidez um pouco mais baixas que a média dos anos anteriores.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 16 anos.

Castas: Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah.

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

Engarrafamento: a partir de fevereiro 2017.

Informação técnica:

Álcool / Volume: 13,0 %

Acidez Total: 6,0 g/l

pH: 3,60

Açúcar Redutor: 1,9 g/l

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

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor ruby.

Aroma: Aroma de frutos vermelhos e bagas silvestres, bem envolvidos em notas subtis de especiarias.

Palato: Fresco, intenso e com estrutura sólida, boa textura.

