



MONTE VELHO

Vinho Tinto 2019

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 2019 registou temperaturas correspondentes à média dos últimos 20 anos, enquanto que os valores de precipitação registados estiveram abaixo dos valores médios do mesmo período. Na Primavera e até início do Verão, as temperaturas foram mais altas que no ano de 2018, o que levou a um avanço considerável da fenologia da vinha, traduzindo-se na antecipação da vindima em cerca de 2 semanas, face a 2018. O Verão registou temperaturas mais baixas no período pinto-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade.

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: Fevereiro 2020

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 6.30 g/l

PH: 3.67

Açúcar Redutor: 2.10 g/l

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

Notas dos Enólogos: David Baverstock & Sandra Alves.

Cor: Aspecto límpido, cor ruby

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

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

Prémios & Críticas

Monte Velho 2017

Mundus Vini - 85 Points

Monte Velho 2016

Concours Mondial de Bruxelles - 84 Points

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @esporaoworld