

MONTE VELHO BIO

Vinho Tinto 2019

Regional Alentejano

Conceito: Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores da sub-região de Reguengos de Monsaraz, em pleno Alentejo.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2019, ao nível da temperatura, registou valores correspondentes à média dos últimos 20 anos, já relativamente à precipitação os valores registados foram 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 que se traduziu no adiantar da vindima cerca de 2 semanas relativo a 2018.

O Verão registou temperaturas mais baixas, no período pintor-maturação, promovendo a evolução constante e homogénea da maturação, condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade

Viticultura: Vinhas certificadas em Modo de Produção Biológica.

Solos de enorme variabilidade e baixa fertilidade, com predominância dos granitos, xistos e seus derivados.

Castas: Maioritariamente Aragonês, Touriga Nacional, Touriga Franca, Trincadeira entre outras.

Vinificação: Colheita, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cubas de inox.

Engarrafamento: Início em Fevereiro 2020

Informação técnica:

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6.53 g/l

pH: 3.6

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Formatos Disponíveis: 750 ML.

Notas

Cor: Aspeto limpo, cor rubi intensa.

Aroma: Bagas silvestres, amoras pretas, alguma sugestão de musgo e pimenta verde;

Palato: Na boca é intenso, sólido e consistente, com notas de fruta preta madura mas fresca, taninos polidos e persistentes, que se expressam num final longo e expressivo.

Prémios & Críticas:

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

