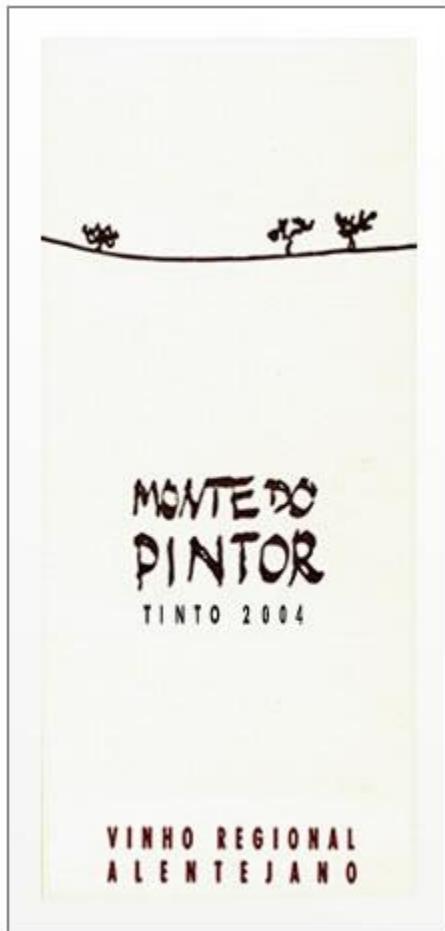


www.montedopintor.com



Grau: 14,5%
Acidez total: 5.3
PH: 3.5

Castas: As tradicionais alentejanas, predominando Trincadeira e Aragonês, conjugadas com outras que conferem ao vinho uma personalidade própria influenciada pela mancha de solos predominante, definidora de um distinto “Terroir”.

Prova: Cor granada vivo e aroma fino, persistente e complexo, onde sobressaem as notas de fruta muito madura. No sabor é espesso e revela a mesma complexidade e juventude, manifestada pelo ligeiro acídulo a potenciar grande longevidade e uma maior expressão, resultado dos bons taninos.

Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.

Da colheita de 2004 foram produzidas 70.000 garrafas.

Vinificação: Vinificado com curtimenta completa em cubas de aço inox (maceração de 10 a 15 dias) com controle de temperatura. Estágio de 12 meses em madeira e 8 meses em garrafa.

Aperitivo com palitos de queijo. Hotel Fazenda Cainã, 20 de setembro de 2008.