

<http://www.vinhosdoalentejo.pt/produtores.php?id=2&produtor=638&vinho=131>

Monte Seis Reis - Rosé 2005



Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Castelão(Periquita), Trincadeira Preta e Aragonez

Região Alentejo: Estremoz

Área Total da Vinha: 50 Hectares

Tipo de Solo: Limo-argiloso

Cor: Rosada

Aroma: No aroma possui uma grande complexidade aromática, onde sobressai a fruta a fruta vermelha bem madura, cerejas, morangos.

Paladar: Na boca um vinho com alguma estrutura e uma boa acidez.

Vindima: A vindima foi realizada no dia 15 de Setembro, tendo por base os controlos de maturação, nomeadamente, no que diz respeito à evolução e acidez. A vindima foi manual e realizada para pequenas caixas de 15 kg cada.

Vinificação: Maceração por fermentação durante 48 horas antes da fermentação alcoólica em 'Bica Aberta', que decorreu em inox, com temperatura controlada nos 17-18°C.

Engarrafamento: Engarrafaram-se 14.000 garrafas deste Rosé em Março de 2006.

Longevidade: Deve ser bebido de imediato, embora não perca qualidades nos próximos 2-3 anos. Deve ser servido a uma temperatura de 14-16°C.

Gastronomia: Ideal como aperitivo e para acompanhar massas, saladas e carnes brancas.

Descartado, provavelmente por haver vencido sua validade e ter sido mal armazenado. Almoço de 60 anos em Tamandaré, 29/07/2012.