

*AM*  
Adega de Monção

*AM*

*Adega de Monção*

VINHO VERDE TINTO



CASTAS: ALVARELHÃO, PEDRAL E VINHÃO.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

ASPECTO: BRILHANTE

COR: VERMELHO RUBI

AROMA: COMPLEXO, LIGEIRAMENTE VINOSO, NO QUAL SE NOTA A PRESENÇA DE FRUTOS SILVESTRES.

SABOR: NA BOCA NOTA-SE UM BOM EQUILÍBRIO ENTRE OS PRINCIPAIS COMPONENTES (ÁLCOOL, ACIDEZ, EXTRATO SECO), ENCORPADO E MACIO.

**TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO**

SELECÇÃO DE UVAS. DESENGACE. FERMENTAÇÃO NA PRESENÇA DAS PELÍCULAS ATÉ DESDOBRAMENTO COMPLETO DOS AÇÚCARES. FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA. REALIZAÇÃO DO LOTE. COLAGEM COM ALBUMINA DE OVO. FILTRAÇÃO. ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA E DA MATÉRIA CORANTE. FILTRAÇÃO. ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 10,5 % VOL.

**COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS**

BOM, PODENDO FICAR UM ANO EM GARRAFA.

CONTÉM SULFITOS.

**SUGESTÕES**

ÓPTIMO PARA ACOMPANHAR PRATOS REGIONAIS (COZIDO À PORTUGUESA, LAMPREIA, ROJÕES, SARDINHA ASSADA) E PRATOS À BASE DE CARNES VERMELHAS.

RECOMENDA-SE O SEU CONSUMO A 14°C

APROXIMADAMENTE.

*Lombinho de porco defumado, saladas e broa de cereais.  
Jantar em 25/08/2012.*