

http://www.montenovoefigueirinha.pt/fontes_tinto.html



Herdade das Fontes, Tinto 2004

O Herdade das Fontes Tinto é um Vinho Regional Alentejano, produzido a partir de uvas das castas Trincadeira, Aragonês e Castelão, provenientes da Herdade das Fontes, situada na região da Vidigueira.

Produção: 339.000 garrafas

Características:

Prova: Apresenta cor rubi, com laivos violáceos, aroma a frutos vermelhos, de sabor suave e delicado.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimento em cubas inox, com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C.

Análises: Teor de álcool 13,5% v/v; acidez total 5,7 g/l em ác. tartárico; pH 3,42; açúcares residuais 2,2 g/l.

Gastronomia: Deve ser servido à temperatura ambiente de 16 a 18° C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Conservação: Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13° C e com humidade relativa perto dos 60%.

Enólogo: António Saramago

*Pizzas Piemontese e Quatro Queijos.
Jantar na 1900 Pizzeria, em São Paulo, em comemoração à homenagem MÃOS DA FAMA.*