



MONTE VELHO

TINTO 2012

-

Filosofia: Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

Ano de Colheita: Ano extraordinariamente seco com uma precipitação anual muito abaixo da média, induziu o atraso no ciclo vegetativo que implicou um atraso de duas semanas na vindima. Ano de baixa produção mas com uvas de grande qualidade e concentração.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.
Idade das Vinhas: 15 anos.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah.

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 6 meses em cubas de inox e em madeira de carvalho americano.

Engarrafamento: Abril 2013.

Informação técnica

Álcool / Volume: 14%

Acidez Total: 6,86 g/l

pH: 3,60

Açúcar Redutor: 1,7 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Luís Patrão.

Cor: Aspecto límpido, cor rubi.

Aroma: Aroma de frutos do bosque, bem envolvidos em subtis notas de tosta, mostrando alguma complexidade.

Palato: Elegante e com alguma profundidade, mostrando taninos finos.

Data ideal de consumo: 2013– 2017

Formatos Disponíveis: 375 ml, 750 ml, 1,5 L, 3 L, 5 L.