

http://www.montenovoefigueirinha.pt/ficha_vinhos.php?id=45&l=pt



Fonte Mouro Garrafeira 2003

O Fonte Mouro Garrafeira 2003 é um Vinho Regional Alentejano, produzido a partir de uvas das castas Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet, provenientes da Herdade da Figueirinha. Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, folha de tabaco, taninos maduros que lhe conferem uma boa estrutura.

Vinificação vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas inóx com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C e estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 14 meses.

Análises: teor de álcool 14.2% v/v; acidez total 6,5 g/l em ác. Tartárico; PH 3,48; açúcares residuais: 3.8 g/l

Gastronomia: deve ser servido à temperatura 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%. Longevidade prevista: 10 anos

Enólogo: Antonio Saramago

Prémios:

Medalha de Ouro no Concurso Mundus Vini 2006

Medalha de Prata no Challenge International Du Vin 2008

Medalha de Prata no Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados 2007

“Escolha da Imprensa” 2008 na categoria de Vinhos Tintos

Safra 2003. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 24/04/2015.