

**Monsaraz Reserva 2011**

Tinto

**CLIMA:**

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registam-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano.

**SOLOS:**

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

**CASTAS:**

Alicante Bouschet (50%), Trincadeira (30%), Touriga Nacional (20%)

**VINIFICAÇÃO:**

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas a fermentação ocorre a 26°C, com recurso a *delestages* diárias terminando a maceração ao fim de 20 dias. O vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

**PROVA ORGANOLÉPTICA:**

Vinho de cor granada carregada, com aroma de amora e framboesa bem madura envolvido por notas de especiarias, em boca é um vinho amplo, profundo com mineralidade e grande complexidade.

**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA:**

**Grau alcoólico:** 14% vol.

**Acidez total:** 5,5 g/l

**pH:** 3,69

**Acidez volátil:** 0,65 g/l

**Açúcares redutores:** menos de 4g/l

**SO<sub>2</sub> total:** 70 mg/l

**ESTÁGIO E CONSUMO:**

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano.

Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 5 a 8 anos.

Acompanha bem caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

Mod: Dc.19.01/2011

22-03-2011

Pág. 1 de 2

Aprovado:





Mod: Dc.19.01/2011  
Aprovado:

22-03-2011

Pág. 2 de 2



*Safra 2011. Grande Degustação dos Vinhos de Portugal, Hotel Radisson 26/06/2015*