



Conheça os nossos vinhos



Vinha da Guíça Reserva

Em tom de homenagem à matriarca da família, o Monte de Álamo apresenta-lhe neste "Vinha da Guíça" o seu segmento "premium". Após o excelente ano de vindima manual de 2011 e selecção das nossas melhores uvas o vinho estagiou 14 meses em barricas novas de carvalho francês e após seu engarrafamento permaneceu mais 6 meses nas caves do Monte. Este vinho acompanha bem com pratos fortes de carne e com queijos. Deve ser servido a 16/17°C. Pode originar depósito.

15,00 €

(preço unitário por garrafa 75cl)

Encomendar



Origem das Uvas

Colheita: 2011**Castas:** Alicante Bouschet, Aragonez e Alfrocheiro**Vinha:** Monte do Álamo**Denominação:** Vinho Regional Alentejano.**Tipo de solo:** Mediterrânicos pardos de origem xistosa.**Clima:** Clima mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão.

Vindima

Data: 07-9-2011 a 8-9-2011**Tipo:** vindima manual de 2 ha com utilização de caixas de 20 kg.

Vinificação

Fermentação: As uvas vinificaram em depósitos de inox com uma ligeira maceração pós-fermentativa.**Estágio:** 14 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês.**Engarrafamento:** Julho de 2013 - Série Limitada de 2500 garrafas.

Características

Cor: Vinho de cor granada.**Aroma:** No nariz as várias camadas de fruta e algumas notas minerais frescas apresentam-se bem casadas com a barrica de estágio.**Sabor:** Na boca surge cheio, com taninos resguardados e final longo a adivinhar evolução favorável nos próximos anos.**Temperatura de consumo recomendada:** 16/17 °C.**Teor Alcoólico:** 14%

Siga-nos



Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.