

<http://www.montedoalamo.com/pt/vinhos/etc-tinto/>



## *Etc. Tinto*

### **Origem das Uvas**

**Colheita:** 2014

**Castas:** Aragonês, Tinta Caiada e Trincadeira.

**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:** 2-9-2014 a 16-9-2014

**Tipo:** Vindima manual com utilização de “contentores” de plástico

### **Vinificação**

**Fermentação:** As uvas vinificaram em depósitos inox a 24°C seguida de curta maceração pós fermentativa

**Estágio:** Ligeiro estágio em carvalho francês

**Engarrafamento:** Agosto de 2015

### **Características**

**Cor:** Vinho de cor granada

**Aroma:** Ameixa madura, alguma especiaria com notas discretas de carvalho tostado

**Sabor:** Na boca surge cheio frutado e elegante

**Temperatura de consumo recomendada:** 16/17°C

**Teor Alcólico:** 14%

*Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.*