



CONDE D' ERVIDEIRA RESERVA TINTO (Red)

Região: Alentejo
Region: Alentejo

Designação: DOC – Alentejo
Designation: DOC – Alentejo

Castas: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon
Grape Varieties: Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Vinificação: Selecção dos melhores lotes de uvas, vinificados casta por casta. O Aragonez fermenta em “vinimatics”, enquanto que as restantes castas fermentam em lagares equipados com robot de pisa mecânica. O processo decorre a uma temperatura controlada de 25°C.

Vinification: Selection of the best grapes, vinified variety by variety. The Aragonez is fermented in Vinimatics, while the other two varieties is fermented in open vats (Lagares) with mechanical press. The process occurs at a controlled temperature of 25 °C.

Envelhecimento: Estágio de 8 meses em barricas novas, maioritariamente, de carvalho Francês. O blend é depois engarrafado, permanecendo em cave durante o período mínimo de um ano.

Ageing: 8 months in new barrels mostly French oak. The blends is then bottled and aged for a minimum period of 1 year.

Longevidade: 6 a 8 anos.
Longevity: 6 to 8 years.

Prova: Apresenta aromas de compotas de frutos vermelhos, complexados pela madeira. É aveludado, apresentando uma excelente estrutura e suaves taninos.
Taste: Aromas of red fruits jams, complexes by wood. Velvety, whit an excellent structure and soft tannins.

Como Servir: Entre 16 e 18° C, com rosbife de carne mertolenga e molho de mostarda.

How to Serve: Between 16 - 18° C, with roast beef from “ Mertolenga” cattle and mustard sauce.

Enólogo/ Oenologist: Nelson Rolo

