

MONTARIA

Vinho tinto Regional Alentejo

Colheita 2014

HISTÓRIA

O Alentejo é uma região onde a tranquilidade e grandeza se reúnem. As planícies sem fim, as vinhas, os olivais e os sobreiros, tornam este paraíso perdido num lugar perfeito para a Montaria. Numa encosta soalheira da Serra d'Ossa, rodeada pela tranquila paisagem norte alentejana, na freguesia do Redondo, a Herdade da Candeeira, com cerca de 200 hectares, é composta por vinha, olival e montado. Este vinho reflete a essência desta Região, num momento de calma e cumplicidade entre os homens e os seus animais, companheiros que se encontram no campo, envolvidos pelo mistério e beleza das herdades alentejanas.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet

TEOR Alcoólico

13%

VINIFICAÇÃO

Desengace total e fermentação em cubas de inox à temperatura controlada de 25°C, durante 8 dias.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi e aromas a fruta vermelha e preta, com ligeiras notas de chocolate. Vinho equilibrado, de taninos macios e boa frescura.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos de caça, queijos macios ou por si só numa tertúlia de amigos.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- BERLINER WEIN TROPHY - **MEDALHA DE OURO (2015)**
- DECANTER WINE AWARDS - **COMMENDED (2015)**
- SÉLECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA - **MEDALHA DE PRATA (2014)**
- CONCURSO INTERNATIONAL WINE & SPIRITS - **MEDALHA DE PRATA (2014)**
- CONCURSO DECANTER ASIA WINE AWARDS - **MEDALHA DE PRATA (2013)**
- CONCURSO PREMIUM SELECT WINE CHALLENGE - **3 ESTRELAS (2013)**
- WINE ENTHUSIAST MAGAZINE - **85 PONTOS (2012)**



Safra 2014. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.