

**MONTARIA GRANDE ESCOLHA**

Vinho tinto Regional Alentejo  
Colheita 2011

**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. A proximidade da Serra d'Ossa confere amplitudes térmicas à região muito importantes para a diferenciação dos vinhos que aqui nascem, pela sua frescura característica.

**ENOLOGIA**

António Ventura

**CASTAS**

Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

**TEOR ALCOÓLICO**

13,5%

**VINIFICAÇÃO**

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C. Após fermentação maloláctica, metade do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e metade em barricas de carvalho americano.

**NOTAS DE PROVA**

Cor rubi intenso. Aroma a frutos vermelhos com notas finas de tabaco, chocolate preto e baunilha. Veludo na boca sobressaindo notas terrosas, pimenta preta e especiarias. Boa estrutura com taninos sedosos com um final complexo.

**SUGESTÕES GASTRONÓMICAS**

Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos fortes de caça e queijos de sabor intenso.

**PRÉMIOS E REFERÊNCIAS**

- LE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN - **MEDALHA DE BRONZE (2013)**
- CONCURSO DECANTER WORLD WINE AWARDS - **MEDALHA BRONZE (2013)**
- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - **MEDALHA DE PRATA (2013)**
- CONCURSO MUNDUS VINI - **MEDALHA DE OURO (2013)**
- CONCURSO CHINA WINE & SPIRITS AWARDS - **MEDALHA DE PRATA (2013)**



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