



QUINTA. DO MONTE ALEGRE  
TINTO (750ML)

# Xavier Santana

VINHOS



WINES

Vinho tinto “Colheita Seleccionada” Palmela D.O. produzido na Quinta do Monte Alegre, situada em Fernando Pó, origem de vinhos de qualidade reconhecida. Elaborado com uvas das castas Castelão, Touriga Nacional e Alicante-Bouschet, provenientes das vinhas da própria quinta.

Red wine “Selected Harvest” Palmela D.O. produced at Quinta do Monte Alegre, Fernando Pó, recognized region of quality portuguese wines. Crafted from the grape varieties of Castelão, Touriga Nacional and Alicante-Bouschet, coming from the producer own vineyards.

## Classificação - Classification

Tipo   Type	Palmela D.O. Colheita Seleccionada
Cor   Color	Tinto   Red
Castas   Varieties	Castelão (60%); Touriga Nacional (30%); Alicante Bouschet (10%)
Região   Region	Fernando Pó - Palmela
Solo   Soil type	Argilo-calcário c/ zonas de areia Argillaceous limestone w / sandy areas

## Análises - Analysis

Teor de álcool Alcohol grading	14,0 % vol
pH	3,55

## Características - Characteristics

Cor   Color	Granada
Aroma	Frutos do bosque; toque balsâmico com leve nota de madeira   Forest fruits; Balsamic touch with a slight wooden note.
Paladar   Taste	Grande intensidade, harmonioso, com final agradável e persistente. Great intensity, harmonious, with a pleasant and persistent ending
Vinificação Vinification	Maceração prolongada c/ controlo de temperatura e remontagens c/ oxigenação. Long maceration w/ controled temp. and oxygenated remounts.
Estágio   Aging	6 meses em meias pipas de carvalho   6 months in half sized oak casks

## Sugestões - Suggestions

Gastronómicas Gastronomical	Aves, pratos de caça, carnes assadas, grelhadas e queijos   Poultry, game dishes, roasted and grilled meats; Cheeses.
Serviço   Serving	16°~18°C

Safra 2012. Prova na Adega Xavier Santana, Palmela/PT 03/11/2015.