

Monte Alentejano tinto 2008



Ficha Técnica

Geral

Data de Colheita
2008

País
Portugal

Região
Alentejo

Castas

- Trincadeira
- Aragonês

Enólogo

José Neiva Correia

Notas de prova

Cor rubi, com aroma delicado, com as notas frutadas e florais, características destas duas castas. Na boca sentem-se taninos maduros e suaves com uma ligeira acidez, que confere harmonia e persistência ao conjunto.

Como servir

Excelente para servir sozinho ou com as refeições. É recomendado para acompanhar carnes, pastas e queijos.

Método de fermentação

Método clássico de fermentação com enzimas de extracção selectivas, compatíveis com as leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Estágio

Estágio de 3 meses em barricas de 225Lt de Carvalho Americano, Francês de Allier e Português. Mínimo de 3 meses em garrafa após engarrafamento.

Cor

Tinto



Quinta da Fonte Bela
2070-681 Vila Chã de Ourique - Portugal

Telefone: +351 243 704 701/5
Fax: +351 243 704 706

E-mail Geral: info@dfjvinhos.com
url: www.dfjvinhos.com

*Churrasco de alcatra com saladas do Burgomestre. Jantar em 29/09/2010.
Vinho trazido de Maputo, Moçambique.*