

http://www.adegamontebranco.com/ficha_reserva.pdf

<http://osvinhos.blogspot.com/2010/09/prova-de-vinhos-alento-set2010.html>

<http://www.boutiquedovinho.com.br/produto.php?id=14926>



Alento Tinto Reserva 2006

Vinho Regional Alentejano

Clima: Mediterrâneo continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Calcários

Castas: 40% Aragonês, 40% Alicante Bouschet e 20% Touriga Nacional.

Vinificação: Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 26/27° C.

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês de 300 l.

Enólogo: Luís Louro

Nota de Prova: Cor intensa e nariz rico em frutos pretos e amoras silvestres acompanhadas por leves sensações tostadas e até algum chocolate, na boca é um vinho complexo e estruturado, com taninos firmes e um paladar cheio de garra, continua frutado e especiado e termina longo e persistente.

R\$ 110,00

*Churrasco de alcatra com saladas.
Almoço com Filhotes em 22 de outubro de 2010.*