

www.carmim.eu

Monsaraz Tinto



Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonês

Ano: 2007

Solos: Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de

derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

Paladar: O vinho apresenta-se com uma cor rubi definida, aroma complexo a frutos maduros (amoras, groselhas) e madeira. Na boca revela-se macio, redondo, com suaves taninos e um final de boca prolongado.

Estágio e Consumo: As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C).

Este vinho deverá ser consumido jovem. Mas se preferir poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos.

Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura.

Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.

Monsaraz Tinto

CLIMA:

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registram-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano.

SOLOS:

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzo-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

CASTAS:

Trincadeira, Aragonês e Castelão.

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, pelo processo de remontagem temporizada. A curtimenta dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias. Após a fermentação os vinhos são submetidos a provas regulares, sendo os melhores devidamente identificados, separados e estabilizados. Destes, resultam dois lotes, um dos quais irá estagiar em madeira de Carvalho Francês, de modo a ser loteado como outro, que estagiou em depósito. Depois da mistura destes dois lotes, obtém-se o vinho final a ser engarrafado.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

O vinho apresenta-se com uma cor rubi definida, aroma complexo a frutos maduros (amoras, groselhas) e madeira. Na boca revela-se macio, redondo, com suaves taninos e um final de boca prolongado.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho deverá ser consumido jovem. Mas se preferir poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos. Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.

Monsaraz tinto escolhido pelos consumidores como Sabor do Ano 2009

O Vinho Tinto **Monsaraz** 2007 foi escolhido como **Sabor do Ano 2009**, de acordo com a escolha dos consumidores portugueses.

Fruto de um painel de provas que englobou 8.150 consumidores que realizaram no ano passado degustações cegas aos produtos concorrentes ao troféu Sabor do Ano, o vinho Monsaraz obteve uma nota média superior aos restantes produtos concorrentes.

Os prémios "Sabores do Ano", reconhecidos pelos consumidor pela sua qualidade e excelência de sabor, incluem produtos alimentares de diferentes segmentos, desde pastelaria fresca, charcutaria e salgados, conservas, fruta, a vinhos e bebidas alcoólicas.

As provas são realizadas anualmente sob inteira coordenação da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e do Instituto Superior de Agronomia, submetendo os produtos à prova cega (sem conhecerem marca e embalagem do produto) de milhares de consumidores.

Salada colorida com queijo de búfala tipo Minas e peito de peru. Jantar de 27/03/2009.