



Monte Velho Tinto, 2009

Adega: Herdade do Esporão

Região: Alentejo

Certificação: Vinho Regional Alentejano

Ano de Colheita: 2009

Castas: Aragonês / Trincadeira / Castelão

Enólogo: David Baverstock / Luís Patrão

Visual: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Olfactivo: Aroma de frutos vermelhos maduros, suavemente envolvidos em notas de madeira de carvalho americano, mostrando alguma complexidade.

Gustativo: Sabor rico em fruta madura, com alguma profundidade e estrutura suave de taninos.

Acompanhamento Gastronómico: Acompanha desde pastas até carnes frias e curadas e peixe de churrasco, passando por pratos de pato assado e queijos cremosos e suaves, tornando mais fácil a escolha do vinho para aumentar o prazer da refeição.

Temperatura de Consumo: 16 – 18°C.

Controlo Analítico: Álcool – 13,5%; Acidez Total – 6,39 gr/l; Acidez Volátil – 0,60 gr/l; pH – 3,61; Extracto Seco – 29,50 gr/l

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada, prensagem, fermentação maloláctica, estágio de 6 meses em cuba de inox e em madeira de carvalho americano

Bolinhos de bacalhau de entrada e Bacalhau à Margarida da Praça. Jantar no Restaurante Camponesa do Minho com a Turma Comunitária em 07/04/2011.