

MONTE DOS AMIGOS

PREMIUM

ANO VITÍCOLA

2016 foi um ano muito seco no Alentejo. As primeiras chuvas chegaram durante os meses de Outubro a Dezembro. O Verão foi muito seco, mas não muito quente o que levou a uma longa maturação. O resultado foi um ano excelente para brancos e rosés no Alentejo. Vinhos brancos com aromas muito complexos, frescos e com acidez delicada. Os vinhos tintos mostram muita cor, grande intensidade aromática e taninos e acidez muito equilibrados. Podemos assumir que ano de 2015 foi um ano muito bom na nossa região.

COLHEITA

2016

CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Franca, Touriga Nacional.

CLASSIFICAÇÃO

VR Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

SOLO

Graníticos



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22-28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação malolática em cuba inox com aduelas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas.

AROMA: Aroma complexo de frutos de bosque e flores bracas com notas de florais e côco.

PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistência.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,6g/l

PH: 3,56

Acidez Volátil: 0,71g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânica em geral, pasta, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole.

DISPONÍVEL EM

0,75 L

1,5 L

PRÉMIOS

—

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos. Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

Adega da Casa Relvas

São Miguel de Machede 7005-752 Évora

GPS: 38°38'26,5"N 7°44'25,9"W

Tlf: +351 226 988 034

Tlf: +351 910 016 035

Tlm +351 917 295 358

info@herdadesaomiguel.com

enoturismo@casarelvas.pt

www.casarelvas.pt

Safra 2015. Jantar em 08/02/2019, Bar Cabana.