

Monte dos Amigos

PREMIUM 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A Primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.



COLHEITA

2017

CASTAS

Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

8

SOLO

VINIFICAÇÃO

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

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi intensa com laivos violetas

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

PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistência

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14,5 %

Acidez total | 4,9 g/l

pH | 3,72

Acidez volátil | 0,72 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

Safra 2016. Almoço em 03/11/2019. Chácara Colombo.

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.