

http://www.esporao.com/vinhos/Pages/mvelho_tinto_750.aspx



Monte Velho Tinto 750ml

Na Herdade do Esporão, condições climatéricas e uma combinação geológica excepcional, permitem que nos seus 550 ha de vinha, as castas regionais alentejanas ofereçam o seu melhor para produzir este vinho.

Monte Velho Tinto, possui um sabor a fruta madura, arredondado pelo estágio em madeira. Revela bom corpo e equilíbrio, com uma estrutura de taninos suave.

Visual: Aspecto límpido, cor rubi intenso.

Olfativo: Aroma de frutos vermelhos maduros, com alguma complexidade e notas de madeira de carvalho.

Gustativo: Sabor rico em frutas, com alguma profundidade e uma firme estrutura de taninos

Degustação: 16 °C - 18 °C

Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos de carne, pastas, saladas ricas.

Quantidade Produzida: 2 883 000 Litros.

Geologia do Solo: Natureza granítica/vulcânica, Estrutura Franco-Argilosa

Encepamento: Periquita / Trincadeira / Bastardo / Moreto

Método de Cultivo: Guyot duplo

Idade Média das Vinhas: 15 anos

Produção Média: 35 hl/ha

Processo de Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica com temperaturas controladas em cubas de inox (22 a 25 °C), prensagem, fermentação maloláctica, estágio em cubas de inox e em madeira de carvalho americano.

Álcool: 13%

Acidez Total: 6,39 gr/l

Acidez Volátil: 0,60 gr/l

pH: 3,59

Extracto Seco: 25,0 gr/l

Caldo Verde e Bacalhau à Minhota.

Jantar em 18 de maio de 2009, no Restaurante Grand' Elias, Lisboa.

<http://www.imigrantesbebidas.com.br>

Monte Velho Tinto Alentejano



Vinho português tinto seco fino. Na Herdade do Esporão, Portugal, condições climatéricas e uma combinação geológica excepcional permitem que nos seus 600 hectares de vinha, as castas regionais Alentejanas ofereçam o seu melhor para produzir este vinho. Com sabor a fruta madura, arredondado pelo leve estágio em madeira, este vinho revela bom corpo e equilíbrio, com uma estrutura de taninos suaves. Graduação alcoólica 14%vol - 750ml (vidro). Vinho importado de Portugal.

Preço Unitário: R\$44,99/un.

<http://www.meuvinho.com.br>

Herdade do Esporão Monte Velho Tinto 2007

Dados gerais

Produtor	<u>Herdade do Esporão</u>
País	<u>Portugal</u>
Região	<u>Alentejo</u>
Sub-região	Reguengos
Uva(s)	<u>Periquita</u> (40%), <u>Trincadeira</u> (30%), <u>Bastardo</u> (20%), <u>Moreto</u> (10%)
Classificação	Tinto
Álcool	13,50%
Tampa	-
Volume(s)	750 ml, 375 ml, 1.500 ml

Harmonização



Ideal para acompanhar pratos de carne, pastas, saladas ricas.

Serviço



16 °C - 18 °C

*Caldo Verde e Bacalhau à Minhota.
Jantar em 18 de maio de 2009, no Restaurante Grand' Elias, Lisboa.*