

<https://vinhosanto.com/produto/530225/vinho-monsaraz-tradicao-doc-tinto-750ml>



## Monsaraz Tradição DOC

Monsaraz Tradição DOC Tinto, vinho com aroma de frutas vermelhas maduras, como amoras e groselhas, e baunilha. Em boca é seco, de médio corpo, macio e redondo. Na composição, Alicante Bouschet (40%), Aragonez (30%) e Trincadeira (30%). 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 com o outro, que estagiou em depósito. Depois da mistura destes dois lotes, obtém-se o vinho final a ser engarrafado. Este vinho deverá ser consumido jovem, mas, se preferir, poderá deixa-lo estagiar 2 a 3 anos.

**Medalha de Ouro (safra 2018):** Concurso Mundus Vini

**Medalha de Bronze (safra 2018):** CWSA – Chinese Wine & Spirits Best Value Award

### *Ficha Técnica*

-  **VINICOLA Carmim**
-  **AMADURECIMENTO** Uma parte do vinho amadurece em barrica de carvalho francês.
-  **CLASSIFICAÇÃO** Tinto Seco
-  **GUSTATIVO** Na boca revela-se macio, redondo, com suaves taninos e um final de prova prolongado.
-  **POTENCIAL DE GUARDA** Este vinho deverá ser consumido jovem, mas, se preferir, poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos.
-  **TEMPERATURA DE SERVIÇO** 16°C a 18°C.
-  **VISUAL** Vermelho rubi.
-  **OLFATO** Aroma complexo a frutos maduros (amoras, groselhas) e madeira.
-  **HARMONIZAÇÃO** Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura.
-  **PAIS** Portugal
-  **REGIÃO** Alentejo
-  **UVA** Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

*Safra 2018. Jantar em 13/12/2022.*