

MONTEDEASSERVAS

Escolha Tinto 2016

REGIÃO

Estremoz · Alentejo · Portugal

ENOLOGIA

Luís Mira · Ricardo Constantino

VITICULTURA

Carlos Mira · Ricardo Constantino

CASTAS

Aragonez (40%)
Alicante Bouschet (30%)
Trincadeira (20%)
Syrah (10%)

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

ÁLCOOL

14% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,6 g/l de ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

pH

3,67

VITICULTURA

Vinhas instaladas em solos vermelhos derivados de calcários pardos ou cristalinos, com manchas de xisto, beneficiando de um clima mediterrânico com elevadas amplitudes térmicas e Verões quentes e secos. Após as intervenções em verde necessárias durante o ciclo vegetativo, as uvas foram vindimadas mecanicamente no ponto óptimo de maturação.

VINIFICAÇÃO

Após recepção por casta, as uvas são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se maceração pré-fermentativa. A fermentação ocorre em cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Concluída a fermentação malolática, o vinho estagiou 6 meses em cubas de inox. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 2 meses na nossa cave. Para preservar todas as suas qualidades, este vinho não foi estabilizado, podendo naturalmente criar depósito.

NOTA DE PROVA

Vinho límpido, vermelho granada, aroma de frutos vermelhos, floral e leves notas vegetais. Elegante, equilibrado, complexo e de final persistente.

LONGEVIDADE

Consumir enquanto jovem.

HARMONIZAÇÃO


Carnes vermelhas, caça, queijos e enchidos.
Deverá ser servido à temperatura de 16-18°C.



Meia (375 ml)



Standard (750 ml)



Magnum (1,5 L)



Jeroboam (5 L)

