

Monte do Carrapateiro Tinto

ALICANTE BOUSCHET | TOURIGA NACIONAL | ARAGONEZ

Processo de vinificação

Durante a vindima as uvas foram colhidas e transportadas para a adega em caixas de 25 kg. A fermentação decorreu em lagares de aço inoxidável com temperatura controlada e maceração intensa. O vinho estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros.

Análise

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5,8 g/L

Acidez volátil: 0,55g/L

Ph: 3,68

Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,6 g/L

Notas de prova

Cor rubi carregada com nariz de frutas maduras com notas tostadas e de especiarias. Na boca tem um sabor rico com fruta madura, redondo e equilibrado na boa, com boa acidez e taninos firmes. Final médio a longo de notável elegância.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É ideal para acompanhar com pratos de comida mediterrânea, carnes brancas e massas ligeiras.

DISTINÇÕES:



88 Pontos - Wine Enthusiast Magazine (2020)

