

Monte do Carrapateiro Tinto Reserva

TOURIGA NACIONAL | TINTA MIÚDA | ALICANTE BOUSCHET | PETIT VERDOT

Processo de vinificação

Durante a vindima toda a uva é colhida manualmente e transportada de imediato para a adega em caixas de 15 kg. na chegada a uva foi esmagada, parcialmente desengaçada e depositada em lagares de inox onde fermentaram. O vinho estagiou em barricas novas e barricas usadas de carvalho francês de 500 litros durante um período de 12 meses.

Análise

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5,5 g/L
Acidez volátil: 0.35g/L
Ph: 3.64
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,8 g/L

Notas de prova

Cor granada profunda e complexo de frutos silvestres pretos, muito frescos e bem integrados com notas tostadas provenientes do estágio em barrica.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:



É ideal para acompanhar com pratos de carne condimentada maturada e caça, cozinhada em estufados, assados ou grelhados.



DISTINÇÕES:

94 Pontos - Wine Enthusiast Magazine

