

Monte Velho

O ALENTEJO

Lisboa, 4 de Maio de 2018

AS NOVAS COLHEITAS DE UM CLÁSSICO



##istoéesporão #montevelho #EsporãonoAlentejo @esporaoworld

IMAGENS EM ALTA RESOLUÇÃO: [HTTP://BIT.LY/2KSDAND](http://bit.ly/2KSDAND)

Estão no mercado as últimas colheitas de um dos mais icónicos vinhos Portugueses: o Monte Velho Branco e Tinto 2017.

Em 26 anos de colheitas Monte Velho, o Esporão soube sempre reforçar o perfil equilibrado e gastronómico deste vinho e a tipicidade do Alentejo. Nos últimos anos procurou ainda potenciar a origem e o carácter dos aromas e sabores das uvas através do modo de produção integrado.

O Monte Velho surge com o objectivo de trazer para o dia-a-dia o consumo de um vinho com o mesmo perfil do Esporão Reserva, com uma qualidade excepcional, mas sem estágio em barrica ou em garrafa. É o vinho de todas as gerações, que transporta consigo a identidade cultural da região, quer no sabor quer na imagem. Os rótulos do Monte Velho mantêm este ano a inspiração nos padrões regionais das tradicionais Mantas de Reguengos de Monsaraz.

A nível internacional, as mais reputadas publicações de vinho têm atribuído ao Monte Velho Branco e Tinto diversos títulos como o de Best of Year 2017 e Best Buy, pela Wine Enthusiast; Year's Best Portuguese Whites

2017, pela Wine&Spirits e 100 TOP Values of 2016&2017, pela Wine Spectator, entre outros.

O [Monte Velho Branco 2017](#) é produzido com castas tradicionais do Alentejo, Antão Vaz, Perrum e Roupeiro. É um vinho cristalino de cor citrina, com notas de limão e fruta branca fresca e delicada. É intenso e delicado, fresco e versátil, de final longo que confirma a sensação aromática.

O [Monte Velho Tinto 2017](#) é produzido com as castas de Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Syrah. Tem um aroma a bagas silvestres e revela algumas notas de especiarias. Um vinho fresco, com boa textura e profundidade ideal para pratos regionais e charcutaria ou os tão aclamados churrascos.

A HISTÓRIA DO MONTE VELHO POR JOÃO ROQUETTE: <https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/monte-velho/historia-monte-velho-por-joao-roquette.html/>

MONTE VELHO: O RETRATO DE UMA REGIÃO ATRAVÉS DO SEU VINHO: <https://www.esporao.com/pt-pt/magazine/monte-velho/monte-velho-retrato-regiao-atraves-do-vinho.html/>

Monte Velho Branco 2017
75 Cl – P.V. Recomendado 4,99€

Monte Velho

○ ALENTEJO

Monte Velho Tinto 2017
75 Cl – P.V. Recomendado. 4,99€

<https://www.facebook.com/esporaocomidaportuguesaagostardela propria>
<https://www.instagram.com/esporaocomidaportuguesa>
<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDel aPrópria>

Para mais informações, por favor, contacte:

Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Isaura Costa Andrade | E-mail: ica@global-press.com | Tlm: 927 975 760

Ana Filipa Lopes | E-mail: afl@global-press.com | Tlm: 914 369 706

Av. Liberdade 220, 2º Andar / 1250- 147 Lisboa | www.global-press.com
/ TEL: 21 394 40 20

Sobre o Monte Velho: A primeira colheita do Monte Velho data de 1991 e chegou pela primeira vez ao mercado em 1992, na época com um custo de prateleira de 200 escudos. Inspirado no primogénito Esporão Reserva, o Monte Velho pretendeu revolucionar o consumo de vinho diário, levando à mesa um vinho de qualidade a um preço acessível. Passados 26 anos, o percurso desta marca fica marcado por uma evolução significativa. Em 2015 foram vendidas, em mais de 50 países, 7 milhões e 400 mil garrafas de Monte Velho e, desde 2013, que este regional alentejano é produzido totalmente em modo de produção integrada. Para o futuro a ambição é a produção e certificação biológica. A história do Monte Velho está intimamente ligada ao território que lhe dá origem, sendo por isso um vinho que segue a tradição alentejana a sua diversidade de castas e técnicas de vinificação. Os vinhos são da responsabilidade da equipa liderada pelo luso-australiano David Baverstock e por Sandra Alves, resultando da conjugação da natureza e da tradição vitivinícola, aliadas ao know-how e à inovação que caracterizam o Esporão.

Sobre o Esporão: Fundado em 1973 por José Roquette e Joaquim Bandeira, o Esporão é uma das mais importantes empresas de vinhos em Portugal. Determinante na afirmação nacional e internacional do Alentejo e do Douro, o Esporão é também hoje um embaixador da cultura Portuguesa, desenvolvendo a sua atividade dentro dos limites da sustentabilidade e construindo relações próximas com clientes e consumidores em todo o mundo. O Esporão está presente na região do Alentejo de 1973, onde produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgens extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão foi pioneiro em Portugal, tendo sido considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Na continuidade do projeto do Esporão está a Quinta dos Murças, propriedade na região do Douro, onde são produzidos desde 2008 vinhos de *terroir* com selo de garantia Esporão. O Esporão comercializa os seus produtos em todo o tipo de lojas e restaurantes em mais de 50 países em todo o mundo. A abordagem holística na adaptação de uma alargada gama de práticas sustentáveis inovadoras do Esporão tem conduzido a vários reconhecimentos nacionais e internacionais, de onde se destacam o prestigiado prémio “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013”. Em 2014, o Esporão venceu os “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”.

<http://www.esporao.com/>
<https://www.facebook.com/esporaoworld>
<https://www.youtube.com/c/esporaoworld>
<http://instagram.com/esporaoworld>