

## MONTE VELHO 2019: vinhos de carácter alentejano



©Esporão

#istoéespção #montevelho #EsporãonoAlentejo @esporaoworld

IMAGENS EM ALTA RESOLUÇÃO E FICHAS TÉCNICAS: <http://bit.ly/32K57ul>

### A colheita de 2019 do Monte Velho Tinto e Branco chega agora ao mercado.

Produzidos desde 1992, o Monte Velho Tinto e Branco são vinhos de carácter alentejano e de perfil equilibrado e gastronómico.

Em 2019, as temperaturas foram amenas e promoveram, segundo a enóloga Sandra Alves, “a evolução constante e homogénea da maturação, proporcionando as condições ideais para uma matéria prima de excelente qualidade e marcando, de forma indelével, o perfil do Monte Velho 2019”.

O [Monte Velho Tinto 2019](#) revela notas de fruta vermelha e bagas pretas, maduras, intensas e frescas, que lhe conferem profundidade, carisma e pertença à região onde foi produzido. Na boca, sente-se a frescura, as notas balsâmicas, a intensidade e a persistência

O [Monte Velho Branco 2019](#) destaca-se pelas notas intensas de fruta branca fresca, limão maduro, alperce e alguma manga. Na boca, revela-se intenso e rico, de final elegante e ainda mais fresco.

Visite a Herdade do Esporão e conheça a Adega Monte Velho: <https://www.esporao.com/pt-pt/enoturismo/enoturismo-herdade-do-esporao/>

Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge

Ana Filipa Lopes / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 |

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27

**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 2019**

75 Cl – P.V. Recomendado 5,49€

**Monte Velho Tinto 2019**

75 Cl – P.V. Recomendado. 5,49€

**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, 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. Na região do Alentejo, o Esporão produz vinhos tão emblemáticos como o Esporão Reserva e o Monte Velho, assim como azeites virgem-extra. Aberto desde 1997, o Enoturismo da Herdade do Esporão é referenciado como um projecto pioneiro em Portugal e considerado pela Revista Wine – A Essência do Vinho, o ‘Melhor do Ano 2016’. Em 2017 a Herdade do Esporão assinalou 750 anos da sua delimitação. O Esporão alargou, em 2008, a sua presença e oferta à região do Douro com a compra da Quinta dos Murças, onde são produzidos vinhos de terroir com selo de garantia Esporão. 2018 fica marcado pela abertura do Enoturismo na Quinta dos Murças e pela aquisição da cerveja artesanal Sovina. Em 2019 o Esporão compra a Quinta do Ameal, na região dos vinhos verdes, onde são produzidos vinhos brancos de excelência a partir da casta Loureiro. 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 os prestigiados prémios “Sustainability of the year award” nos “The Drinks Business Green Awards 2013” e o “European Business Awards for the Environment” na categoria de “Produtos e Serviços”, em 2014. Em 2018, José Roquette, foi reconhecido com o Prémio ‘The Green lifetime Achievement’, no ‘The Drinks Business Green Awards’ e João Roquette foi considerado a ‘Personalidade do Ano 2018’, pela publicação Revista de Vinhos, nos prémios “Os Melhores do Ano 2018”. Em 2019 o Esporão assume um novo ciclo na identidade e na comunicação da empresa e das suas marcas com a campanha Mais.Devagar. A marca assume uma assinatura global: Mais. Devagar. para o mercado português e Slow Forward para os mercados internacionais.

<http://www.esporao.com/>

<http://www.maisdevagar.com>

<https://www.facebook.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/esporaoworld>

<http://instagram.com/esporaoworld>

<http://www.youtube.com/c/EsporãoAComidaPortuguesaAGostarDelaPrópria>

**Para mais informações, por favor, contacte: Gabinete de Imprensa | Global Press Indulge**

Ana Filipa Lopes / E-mail: [afl@global-press.com](mailto:afl@global-press.com) / Tlm: 914 369 706 |

Av. António Augusto Aguiar 148 - 6º Andar 1050-021 Lisboa | [www.global-press.com](http://www.global-press.com) / TEL: 21 394 40 27