



COMUNICADO DE IMPRENSA
LISBOA, 28 DE ABRIL DE 2016

MONTE VELHO 2015 EDIÇÃO MANTA ALENTEJANA

O icónico vinho chegou ao mercado com uma colheita especial. Monte Velho Branco e Tinto, de 2015, assinalam 25 anos do ano do seu primeiro vinho e celebram a cultural alentejana, destacando as típicas Mantas de Reguengos de Monsaraz no seu rótulo.

Criados em 1990 com a mesma origem e filosofia que o Esporão Reserva, os vinhos Monte Velho pretendiam chegar a mais pessoas e transformar o consumo de vinho diário numa experiência renovada a cada ano. A evolução da qualidade é uma exigência de base da produção deste vinho, integralmente feito com uvas certificadas em produção integrada, sustentada por investimentos sucessivos, na vinha e nas adegas, incorporando várias práticas de sustentabilidade adoptadas pelo Esporão.

O rótulo de 2015 é inspirado nos padrões das tradicionais Mantas de Reguengos de Monsaraz, parte constituinte da identidade cultural da região de onde provém esta arte centenária. Também seguindo a tradição alentejana, a sua diversidade de castas e técnicas de vinificação, este vinho revela o carácter típico da região onde nasce: aromas ricos, paladar suave e excelente aptidão gastronómica.

Monte Velho Branco 2015, produzido com castas tradicionais do Alentejo, Antão Vaz, Roupeiro e Perrum. Vinho cristalino de cor citrina, com notas de limão e fruta branca, fresca e delicada. Firme, intenso e equilibrado, de final longo que confirma a sensação aromática. Fresco e versátil, é a sugestão perfeita para os pratos leves, como peixes grelhados, saladas e aperitivos.

O Monte Velho Tinto 2015 é produzido maioritariamente com as castas Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional e Syrah. Com aroma a bagas silvestres revelando subtis notas de especiarias. Um vinho fresco, sumarento e com boa profundidade, mostrando boa textura. A sugestão vai obviamente para os pratos típicos da região que lhe serve de berço, mas também para acompanhar enchidos, caldeiradas de peixe ou os apetecidos churrascos.

Os vinhos são da responsabilidade da equipa liderada pelo luso-australiano David Baverstock e pelos enólogos Luís Patrão e Sandra Alves, resultando da conjugação da natureza e da tradição vitivinícola, aliadas ao *know-how* e à inovação que caracterizam o Esporão.