

ESPORÃO

MONTE VELHO TINTO 2023 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.

ANO DE COLHEITA

O ano agrícola de 2023 foi um ano quente e seco. No período de repouso vegetativo (Outono - Inverno) verificaram-se temperaturas amenas e valores de precipitação mais altos que em 2022, no entanto, na Primavera – Verão, as temperaturas foram muito superiores e a precipitação muito baixa. Na vinha, como resultado de todos estes fatores, houve um adiantamento na fenologia. A vindima foi precoce e concentrada em poucas semanas, com as maturações ótimas das várias castas a serem atingidas rapidamente, proporcionando vinhos aromáticos, intensos e com grande complexidade.

VITICULTURA

Geologia do Solo: natureza granítica/xistosa, estrutura franco-argilosa.

Idade média das vinhas: 18 anos.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouchet, Syrah e outras.

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, desengace e esmagamento, fermentação alcoólica a temperatura controlada, prensagem, fermentação malolática. Estágio mínimo de 5 meses em inox.

ENGARRAFAMENTO

Março 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,4 g/l

pH: 3,61

Açúcar Redutor: 0,5 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375ml, 750 ml, 1,5l, 3l, 5l e 9l

NOTA DOS ENÓLOGOS

SANDRA ALVES/JOÃO RAMOS

COR

Aspeto límpido, cor ruby.

AROMA

Exuberante, com notas de fruta vermelha fresca e bagas silvestres.

PALATO

Fresco, com uma estrutura elegante, redondo e um final equilibrado.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.