

ESPORÃO

MONTE VELHO TINTO 2024 • Regional Alentejano



Um vinho para todas as ocasiões.

Com perfil equilibrado e gastronómico, exprime os melhores aromas e sabores das castas e sub-regiões alentejanas.

ANO DE COLHEITA

2024. Clima Mediterrâneo-Continental. Outono e Inverno mais ameno e chuvoso. Primavera também mais amena e muito chuvosa, seguida de um Verão seco e com temperaturas menos elevadas.

CASTAS

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Syrah

VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica, seguida de arrefecimento das uvas e prensagem. Decantação a frio seguida de fermentação em cubas de inox, a temperaturas controladas, durante 15 dias.

ENGARRAFAMENTO

Março 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%

Acidez Total: 5,06 g/l

pH: 3,69

Açúcares Totais: 0,44 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

375 ml, 750 ml

ENÓLOGOS

José Moreira da Silva

Ana Cruz

NOTAS DE PROVA

Cor rubi.

Aroma delicado e intenso a fruta vermelha silvestre, com nuances resinosas.

Boca equilibrada, fresca, com taninos suaves que proporciona um final de boca elegante e com garra.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.