

ESPORÃO

MONTE VELHO TINTO 2025 • Vinho 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

Ano 2025. Clima Mediterrâneo-Continental. Temperatura média anual mais elevada e precipitação também muito acima da média, concentrada na Primavera, seguida de um Verão com temperaturas elevadas face ao ano anterior.

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de vindima mecânica. Desengaçadas e esmagadas para cubas de inox, onde vão fermentar por 5 a 6 dias a temperatura controlada, seguido de fermentação malolática.

ENGARRAFAMENTO

Março 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,5%
Acidez Total: 5 g/l
pH: 3,69
Açúcares Totais: 0,4 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 e fresca, com taninos suaves, que proporcionam um final de boca elegante e com garra.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.