

ESPORÃO

MONTE VELHO ROSÉ 2025 • 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

Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira, 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

Janeiro 2026

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool / Volume: 13,0%

Acidez Total: 4,99 g/l

pH: 3,48

Açúcares Totais: 0,56 g/l

FORMATOS DISPONÍVEIS

750 ml

ENÓLOGOS

José Moreira da Silva

Beatriz Mateus

NOTAS DE PROVA

Cor rosada.

Aroma dominado pelos frutos vermelhos, sobressaindo morangos e framboesas.

Sabor intenso e com boa acidez.

FEITO DEVAGAR
NO ALENTEJO.