

Montinho São Miguel

MONTINHO RESERVA TINTO 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi o terceiro ano de seca no Alentejo. O inverno foi muito seco e frio, a pouca chuva não foi suficiente para armazenar água. A Primavera foi amena e seca sem grandes pressões de doenças, em Abril algumas geadas causaram algumas perdas. O Verão foi muito seco sem temperaturas excessivas e as noites geralmente frias. A maturação aconteceu cedo e a vindima decorreu com temperaturas baixas e sem chuva.

COLHEITA

2017

CASTAS

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Aragonez, Entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

7

SOLO



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C -28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francesas.

ESTÁGIO

9 meses em barricas de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.
AROMA: Aroma de frutos vermelhos muito maduros bem integrados com notas de especiarias e balsâmicas.
PALADAR: Boa concentração, especiaria bem presente boa persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 14,5 %
Acidez total | 5,8 g/l
pH | 3,52
Acidez volátil | 0,77 g/l

ACOMPANHA

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, pratos de caça e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75 L

PRÉMIOS

Medalha de Ouro - Portugal Wine Trophy 2019

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.