

Monte dos Amigos

SELECT TINTO 2018

ANO VITÍCOLA

2018 foi um ano invulgar no Alentejo. O Inverno foi muito seco e pouco frio. A Primavera foi amena e muito chuvosa, com uma pressão muito incomum de Míldio. As temperaturas no Verão foram mais baixas que a média dos últimos anos, com exceção da primeira semana de Agosto em que as temperaturas superaram os 45°C. A maturação aconteceu mais tarde do que o habitual e a vindima decorreu com temperaturas médias e sem chuva.

COLHEITA

2018

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Aragonez, Entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa afrio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C -25°C) in cuba de inox. Fermentação Maloláctica em cuba inox.

ESTÁGIO

10% em barricas de 400L durante 6 meses

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

AROMA: Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais.

PALADAR: Frutado e fresco. Boa acidez e taninos polidos.

ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 4,7 g/l

pH | 3,70

Acidez volátil | 0,58 g/l

ACOMPANHA

Massas, carnes brancas e queijos de pasta mole

DISPONÍVEL EM

0,75L; 1,5L

PRÉMIOS

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.