



## **"MONTE-MOR"**

### **Tinto 2023**

#### **REGIÃO / ENCEPAMENTO / SOLO:**

*Denominação:* Regional Alentejano

*Designativo de Qualidade:* Colheita Seleccionada - Tinto 2023

*Região:* Montemor-o-Novo - Alentejo – Portugal

*Tipo de Vinho:* Tinto

*Castas:* Alicant Bouschet; Aragonez e Touriga Franca

*Solos:* Pardos Mediterrânicos;

*Elaboração:* Em parcelas de vinhas autorizadas para a produção de vinho regional Alentejano, previamente seleccionadas pelas suas condições excepcionais de produção e implantação, ocorre a vindima das uvas que após um rigoroso controlo de maturação e selecção originarão este vinho. Na Adega, as uvas, vinificadas casta a casta, são imediatamente esmagadas para conservar todas as virtudes originais do fruto. Inicia-se então o processo de fermentação alcoólica a temperatura controlada de 25°C. A curtimenta/maceração completa ocorre a temperaturas crescentes de 25, 28 e 30°C, conferindo ao futuro vinho maior estrutura. Segue-se a fermentação maloláctica. O afinamento final é obtido através do estágio em garrafa durante 3 meses.

*Características físico-químicas* Teor Alcoólico: 14,5% vol.; pH: 3,6; Acidez Total: 5,9 g/l; SO2 Total: 60 mg/l

*Perfil Organoléptico:* Aspetto Visual: Aspecto límpido, cor granada definido com nuances violáceas Aspetto Olfactivo: Elegante, de forte intensidade aromática a frutos bem maduros. Aspetto Gustativo: Paladar macio, jovem, ligeiramente adstringente, concentrado confirmando os taninos suaves, com final prolongado.

*Como Servir:* Temperatura de 14-18°C Em acompanhamento de carnes vermelhas, caça e queijos curados. Para consumir de imediato ou guardar 5 anos.

*Acondicionamento:* Caixas de 6 garrafas x 0,75 L.

*Produtor:* JEC - Exploração Agrícola, Lda