



MONTE DA AFERRADA

Classificação | Vinho Regional Aletejano

Tipo | vinho tinto

Castas | Touriga Nacional + Syrah + Alicante Bouschet + Petit Verdot

Teor Alcoólico | 14,0%

Solos | Argilosos e xistosos

Vinificação | As uvas, previamente desengaçadas, passaram por uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas durante 24 horas. A fermentação alcoólica foi feita em cubas de aço-inox com controlo de temperatura, não ultrapassando 27.ºC, durante 12 dias. Estágio de quatro meses em barricas de carvalho francês e americano

Cor | Rubi

Aroma | Este vinho apresenta uma cor violeta profunda com boa concentração no nariz. Rico em aroma, com notas de frutos pretos maduros bem combinados com notas florais

Paladar | Na boca é bastante frutado e com boa estrutura, revelando um excelente equilíbrio entre taninos e acidez

Final de prova | Final longo e elegante

Harmonização | Combina com pratos de carne vermelha como como vitela, picanha grelhada no ponto certo ou carne de cordeiro. Também acompanha bem uma lasanha com muito queijo

Capacidade da garrafa | 750ml

LOGISTICAL INFO

BOTTLE CAPACITY

750 ml

BOTTLE

5600228155794

BOX OF 6 BOTTLES

15600228155791