



FICHA TÉCNICA DO VINHO MONTE DAS TALHAS TINTO 2015

MONTE DAS TALHAS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



Tipo	Tinto
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2015
Castas	40% Aragonez, 30% Trincadeira, 30% Tinta Grossa, Tinta Caiada e Alfrocheiro

Enologia

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente. A fermentação decorreu em cubas de inox de reduzidas dimensões com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância e complexidade aromática.

Notas de Prova

Vinho de cor rubi concentrada No nariz revela-se jovem com aromas a fruta vermelha madura com ligeiras notas de tosta. No palato aparece redondo de forma atraente com taninos suaves, num conjunto muito elegante, culminando num final persistente e agradável.

Sugestões de Consumo

Ideal para se juntar à mesa com massas, carnes brancas ou salmão grelhados.
Temperatura de consumo aconselhada 16° a 18° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 14% (v/v)

Acidez Total: 5,50 g/L ácido tartárico

Açúcares Totais: 2,6 g/L

pH: 3,61