

MONTE DAS TALHAS TINTO 2017

TIPO DE VINHO Tinto

COLHEITA 2017

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 50% Aragonês, 25% Trincadeira, 25% Alfrocheiro

PRODUTOR António Manuel Baião Lança

HERDADE GRANDE

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 grelhado.
Temperatura recomendada de consumo entre os 16°C e 18°C.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Teor alcoólico: 14,1% (v/v)

Acidez total: 5,1 g/L ácido tartárico

pH: 3,71

Açúcares totais: 1,2 g/L

