



FICHA TÉCNICA

ALICANTE BOUSCHET

Categoria – Vinho Regional Alentejano

Solo – Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas)

Clima – Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico

Exposição – Predominante a Sul em encosta ligeira

Castas – Constituído pela casta Alicante Bouschet

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada (\pm 30 dias). Estágio de 12 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho Allier. Estágio em garrafa de 8 meses.

Apreciação organoléptica – Este vinho produzido na adega do Monte da Comenda Grande é constituído exclusivamente pela casta Alicante Bouschet, apresenta uma cor granada densa e viva, aroma a frutas do bosque e passas de ameixa, com ligeira sensação das madeiras de estágio, revelando-se ao sabor macio, com grande estrutura, onde se destacam os taninos marcantes, sendo contudo fresco num final de boca prolongado e persistente.

Para preservar ao máximo todas as suas características este vinho não foi filtrado nem sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.

Enólogo – Eng. Francisco Pimenta | **Produtor** – Monte da Comenda Agroturismo, Lda.

Quantidade Produzida - 4.138 garrafas de 0,75 Lt



Wine Masters Challenge 2011
Alicante Bouschet Tinto 2008 – Medalha de Ouro



VIII Encontro de vinhos do Alentejo e Extremadura 2010
Alicante Bouschet 2008 – Medalha de Ouro



AWC Vienna - International Wine Challenge 2011
Alicante Bouschet 2008 – Medalha de Prata



International Wine Challenge 2011
Alicante Bouschet 2008 – Medalha de Prata



Mundus Vini 2011
Alicante Bouschet 2008 – Medalha de Ouro



Decanter - World Wine Awards 2011
Alicante Bouschet 2008 – Medalha de Bronze



Grau Alcoólico 15,0 %
Acidez total 5,1 g/l
Acidez Volátil 0,54 g/l
Açúcares Redutores 3,4 g/l
Ph 3,81