



## 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 (± 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