



FICHA TÉCNICA

UNOAKED - 2014

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 – Predominância de Trincadeira e Aragonês

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada (+- 20 dias).

Apreciação organoléptica – Este Vinho produzido na Adega do Monte da Comenda Grande é constituído predominantemente pelas castas Trincadeira e Aragonês.

Obtido por vinificação a temperatura controlada, com maceração prolongada.

Vinho de cor granada intenso, com aroma a fruta vermelha e sabor macio com ligeiro ácido e final prolongado em que se revela a riqueza da sua estrutura.

Deve servir-se a uma temperatura de 18 °C e aguardar em copo apropriado a exaltação das suas características.

Conforme o próprio nome indica, este vinho não teve qualquer estágio em barrica.

Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar algum depósito.

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



Grau Alcoólico 14,0 %
Acidez total 4,90 g/l
Ph 3,72