



FICHA TÉCNICA

6 CASTAS TINTO 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 – Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon.

Grau Alcoólico 15,5 %
Acidez total 5,1 g/l
Acidez Volátil 0,75 g/l
Açúcar Residual 1,0 g/l
Ph 3,70

Tecnologia – Vinificação a temperatura controlada (25-28°C), seguido de maceração prolongada (+- 20 dias).
Estágio de 12 meses em barricas de Carvalho Francês Allier . Estágio em garrafa de 8 meses.

Apreciação organoléptica – De cor granada densa e viva, aroma intenso e complexo. Ao sabor é macio, estrutura equilibrada, sendo contudo fresco e envolvente, num final de boca prolongado e persistente.
Vinho não filtrado nem estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.

Deve servir-se a uma temperatura de 16 °C e aguardar em copo apropriado a exaltação das suas características

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

Quantidade Produzida – 6.300 garrafas de 0,75 Lt



Wine Masters Challenge
2014 - Medalha de Prata