



**MONSARAZ**  
SINGLE VARIETALS

**MONSARAZ CABERNET SAUVIGNON**

Tinto

**COLHEITA**

2020

**DENOMINAÇÃO**

DOC Alentejo

**CASTAS**

Cabernet Sauvignon (100%)

**VINIFICAÇÃO**

Uvas provenientes de talhões selecionados, com maceração pré-fermentativa de 48h, seguida de fermentação a 23 °C com recurso a remontagem e *délestage*, maceração total de 15 dias.

**ESTÁGIO**

Estágio em barrica de segunda utilização de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento, o vinho estagia em garrafa durante 3 a 6 meses.

**CONSUMO**

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12 °C). Este vinho poderá ser consumido de imediato ou estagiar durante 5 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16 °C-18 °C.

**GASTRONOMIA**

Acompanha com pratos de carne vermelha, caça, patês e queijos de cura.

**ANÁLISES**

Grau alcoólico: 15,5% vol.

Acidez total: 5,2 g/l

pH: 3,66

Açúcares redutores: 1,0 g/l

**CÓDIGOS**

EAN-13: 5601377001130

ITF-14: 15601377001137



**NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA**

Vinho de cor violeta profundo, com aromas de frutos silvestres maduros envoltos em suaves e agradáveis notas vegetais e especiarias, sugerindo pimenta preta, chocolate preto. Na boca revela-se estruturado, elegante com um final de boca prolongado.

**ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO**

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa: 318 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 937 kg

Altura da Palete: 180 cm