



MONSARAZ
SINGLE VARIETALS

MONSARAZ ALICANTE BOUSCHET

Tinto

COLHEITA

2020

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (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 9 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 7 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: 15,1% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3,67

Açúcares redutores: 1,9 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000386

ITF-14: 15601377001106



NOTA DOS ENÓLOGOS: RUI VELADAS E TIAGO GARCIA

Vinho de aspeto cristalino, cor vermelho-violeta profundo, aromas de ameixa e cereja preta com notas de especiarias. Robusto, estruturado e intenso, com boa acidez e final persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa: 316 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 kg

Altura da Palete: 180 cm