



MONSARAZ



MONSARAZ ALICANTE BOUSCHET

Tinto

COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das melhores uvas de Alicante Bouschet nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de maceração pré-fermentativa de 48 horas e fermentação alcoólica a 23-26°C com recurso a remontagem e delestage e, maceração total de 15 dias.

ESTÁGIO

Estágio em barrica de 2.ª utilização de carvalho Francês durante 12 meses. Após engarrafamento o vinho estagia em garrafa durante 3 a 6 meses.

CONSUMO

Servir à temperatura de 16-18°C. Consumir durante os próximos 5 a 7 anos.

GASTRONOMIA

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

ANÁLISES

Grau alcoólico: 15,5% vol.

Acidez total: 5,3 g/l

pH: 3,64

Açúcares redutores: 0,4 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: 937 kg

Altura da Palete: 180 cm