



MONSARAZ PETIT VERDOT

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
TINTO 2022

EAN-13 5601377004407 ITF-14 15601377004404



CASTAS

Petit Verdot



VINIFICAÇÃO

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



ESTÁGIO

Barricas de 2.ª utilização de carvalho francês durante 12 meses. Após engarrafamento o vinho estagia em garrafa durante 3 a 6 meses.



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aroma a fruta silvestre integrada com notas mentoladas e algumas especiarias. Complexo, estruturado e intenso com final persistente.



CONSUMO

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



GASTRONOMIA

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



ANÁLISES

E/100 ml = 365 kJ/87 kcal

Grau Alcoólico: 15 %vol

Acidez Total: 6.2 g/l

pH: 3.4

Açúcares Redutores: 0.6 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L
Garrafas por Caixa: 6
Peso da Caixa: 8.2 Kg
Medidas da Caixa: 240x160x316 mm
Caixas por Palete: 125
Fiadas por Palete: 5
Caixas por Fiada: 25
Peso da Palete: 1050 Kg
Altura da Palete: 175 cm