



MONSARAZ RESERVA

DOC ALENTEJO

TINTO 2023

EAN-13 5601377000973 ITF-14 15601377000970



CASTAS

Alicante Bouschet (50%), Touriga Nacional (30%) e Trincadeira (20%)



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. A fermentação ocorre em depósitos de inox com temperatura controlada (26-28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias.



ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 12 meses. Após engarrafamento estagia em cave durante 3 meses.



ENOLOGIA

Vinho de cor granada carregada, com aroma de frutos pretos maduros, sugerindo amoras e ameixas, envolto em notas de especiarias, em boca é um vinho amplo, profundo com boa estrutura e grande complexidade aromática, termina com final agradável e persistente.



CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 5 a 7 anos.



GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de Porco, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura e enchidos.



ANÁLISES

E/100 ml = 373 kJ/89 kcal

Grau Alcoólico: 15.5 %vol

Acidez Total: 5 g/l

pH: 3.69

Açúcares Redutores: 0.8 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.2 Kg

Medidas da Caixa: 266x179x298 mm

Caixas por Palete: 85

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 17

Peso da Palete: 722 Kg

Altura da Palete: 165 cm