



## MONTE DAS AZENHAS RESERVA TINTO

### REGIÃO

Alentejo

### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2021

### CASTAS

Syrah, Aragonez, Touriga Nacional & Alicante Bouschet

### TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

### VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

### VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de, entre, 6 e 9 meses em barricas de carvalho francês.

### NOTA DE PROVA

Cor escura e profunda. Nariz intenso com notas especiadas, frutos silvestres e com leve baunilha. Na prova é cheio de volume, estrutura fina com notas de chocolate e menta. Notas florais e canela com final harmonioso e persistente.

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5%  
Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,6  
Açúcares Redutores: 0,5g/L

### ENOLOGIA

David Baverstock  
Vasco Rosa Santos

**GARRAFA** 0.75L | 33 x 8 x 8cm / 1.5kg

**CAIXA** 6 GRFS | 32 x 24 x 16cm / 8.9kg

**PALETE** | 84 cases / 4 levels / 120 x 80 x 128cm / 748kg

**EAN GARRAFA** | 5603589102131

**EAN CAIXA** | 15603589102138

**CÓDIGO PAUTAL** | 22042180