



# MONTE DAS AZENHAS TINTO

## REGIÃO

Alentejo

# CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

## COLHEITA

2021

## CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Syrah & Alicante Bouschet

# TIPO DE SOLO

Franco arenosos com influência rochosa.

#### **VITICULTURA**

Uvas apanhadas à máquina em vindima noturna.

### VINIFICAÇÃO

 Fermentação de cada casta em separado em cubas de Inox a temperaturas mais baixas de forma a ter um estilo elegante e que possa ser engarrafado cedo.

# NOTA DE PROVA

Cor encarnada escura com tons violáceos. Nariz franco e exuberante, com expressão varietal, de Syrah. Notas de fruta vermelha, especiarias e chocolate. Ataque volumoso com notas mentoladas. Na prova é elegante, com taninos persistentes e elegantes. Final longo e harmonioso. Um tinto cheio de personalidade que acompanha de forma indelével todos os momentos.

# ANÅLISE

Teor Alcoólico: 13,5% Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,7 Açúcares Redutores: 2,4g/L

## **ENOLOGIA**

David Baverstock Vasco Rosa Santos

**GARRAFA** 0.75L | 33 x 7 x 7cm / 1.2kg **CAIXA** 6 GRFS | 33 x 23 x 15cm / 7.2kg

**PALETE** [100 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 132cm / 720kg

EAN GARRAFA | 5603589100137 EAN CAIXA | 15603589100134 CÓDIGO PAUTAL | 2204218090

