

MONTE DO PINTOR

Vinho Regional Alentejano



Tinto 2006

Tradicionalmente do Alentejo, em 2003 surge um vinho de forte personalidade, com o contributo predominante das castas tradicionais, Trincadeira e Aragonez.

Um combinado perfeito com o "Terroir" e com a vinha que proporciona a produção de vinhos distintos e diferenciados.

“Monte do Pintor. Emocionalmente distinto.”

Técnicas de Produção

Vinificado com curtimenta completa em cubas de aço inox (maceração de 10 a 15 dias) com controle de temperatura. Estágio de 18 meses em madeira e 6 meses em garrafa.

Notas de Prova

Este Monte do Pintor 2006, mostra a expressão das melhores uvas das castas Aragonez, Trincadeira e Castelão. O vinho depois de estagiado durante 18 meses em barricas de carvalho francês, mostra aromas concentrados de compotas de frutas negras e especiaria, num conjunto fresco, equilibrado e de longa e elegante persistência.

Sugestões de Serviço

Para preservar as características deste vinho, aconselha-se consumo a 16-18°C.

Castas Aragonez, Trincadeira e Castelão

Teor Alcoólico 14%

Acidez total 7,02

pH 3,28

Acidez Volátil 0,53

Enologia David Patricio

Produção 30 944 garrafas

Engarrafado Março de 2008

Expedição Europalete

- **O rótulo é de autoria do Escultor Português João Cutileiro.**

Este vinho não foi estabilizado pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.