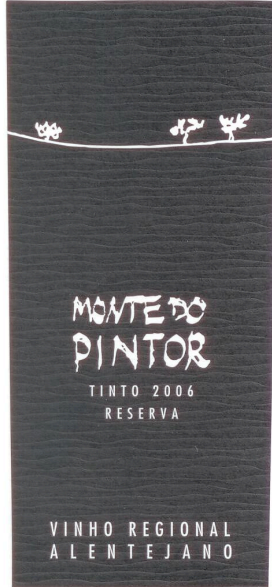


# Monte do Pintor

## Reserva



Vinho Regional Alentejano

### Tinto 2006

A vinha está instalada em encostas suaves expostas a Sul. No encepamento predominam as tradicionais castas Alentejanas - Trincadeira e Aragonês, conjugadas com outras que conferem ao vinho uma personalidade própria, influenciada pela mancha de solos predominante, definidora de um distinto "Terroir".

**"Monte do Pintor. Espiritualmente perfeito."**

## Tecnologia de Produção

As uvas são criteriosamente seleccionadas e colhidas à mão para pequenas caixas. Após o desengaço total, a fermentação ocorre separadamente, em cubas de inox, a uma temperatura controlada, procedendo-se a uma maceração prolongada. Passa por um estágio em barricas de Carvalho Francês por um período de 12 meses e após engarrafado, permanece na cave por mais 12 meses. Não é filtrado.

## Notas de Prova

Uma selecção de uvas das castas Aragonês e Trincadeira, cuidadosamente vinificadas e estagiadas em barricas novas de carvalho francês, permitem uma correcta expressão do melhor "terroir" das vinhas do Monte do Pintor. Aromas complexos e atractivos de compotas de ameixa, com notas de especiaria e chocolate despertam a nossa atenção para um vinho marcante de taninos sólidos mas suaves com uma longa e desafiante persistência.

## Sugestões de Serviço

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

**Castas** Trincadeira e Aragonês

**Teor Alcoólico** 14%

**Acidez total** 6,9

**pH** 3,38

**Acidez Volátil** 0,64

**Enologia** David Patricio

**Produção** 14 150 garrafas

**Engarrafado** Março de 2008

**Expedição** Europaete

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

\*Este vinho não foi sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo pode vir a apresentar ligeiro depósito.