



VINHO | WINE
MONÁSTICO

ANO DE COLHEITA | HARVESTING TIME
2023

TIPO | TYPE OF WINE
TINTO | RED

PAÍS | COUNTRY
PORTUGAL

REGIÃO | REGION
DÃO



PRODUTOR | PRODUCER

UNIÃO COMERCIAL DA BEIRA, LDA. OLIVEIRINHA, 3430-399 CARREGAL DO SAL, PORTUGAL

ENÓLOGO | WINEMAKER

PAULO PRIOR

CASTAS | GRAPE VARIETIES

TOURIGA NACIONAL | TINTA RORIZ | ALFROCHEIRO | JAEN

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

Esmagamento com desengace total, fermentação alcoólica a 26°C.

Crushing with total destemming, followed by alcoholic fermentation at 26°C.

MATURAÇÃO | MATURATION

Mínimo de 12 meses em depósito de cimento ou inox.

A minimum of 12 months in cement or stainless steel tanks.

TEOR ALCOÓLICO | ALCOHOLIC STRENGTH

13,0 %

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

5.8 g/L

pH

3.75

AÇÚCAR | SUGAR

6 g/L

ALÉRGENOS | ALLERGENS

Contém sulfitos | Contains sulphites

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Aspeto | Aspect Límpido | Limpid.

Cor | Color Rubi | Ruby.

Aroma | Aroma Frutado, sendo predominante em frutos vermelhos frescos, geleia de frutos do bosque. | Fruity, being predominant in fresh red fruits, forest fruits jam.

Sabor | Taste Sedoso, elegante e harmonioso. | Silky, elegant and harmonious.

GASTRONOMIA | SERVING SUGGESTIONS

É ideal para acompanhar queijos maturados e iguarias de confeção delicada e estruturada da cozinha tradicional e contemporânea. | It is ideal to accompany matured cheeses and delicately crafted, structured dishes from both traditional and contemporary cuisine.



750 ml



TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA |
RECOMMENDED TEMPERATURE OF CONSUMPTION

16-18° C | 61°-64° F

CERTIFICAÇÃO | CERTIFICATION

QR CODE | INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL |
INGREDIENTS AND NUTRITION DECLARATION



E (100ml) 326 kJ / 78 kcal