



MONTE VELHO

Vinho Tinto Bio 2021

DOC Alentejo | Reguengos



Conceito: Feito devagar no Alentejo e com origem na região demarcada de Reguengos de Monsaraz, é um vinho feito a partir de uvas em modo de produção biológico, em solos pobres e pedregosos e num clima continental, caracterizado por grandes amplitudes térmicas. Composto por castas regionais, com predominância de Aragonez, Syrah e Touriga Nacional, revela o carácter típico da sua origem. É intenso, de aromas ricos, paladar complexo e excelente aptidão gastronómica. É um vinho para todas as ocasiões.

Ano de Colheita: O ano agrícola de 2021 foi um ano chuvoso. Durante o repouso vegetativo (Outono – Inverno) foram registados valores de precipitação mais elevados que a média dos últimos 22 anos, sendo que as temperaturas se mantiveram amenas. Estes valores de precipitação levaram a que, aquando do início do ciclo vegetativo (Primavera), praticamente todos os solos apresentassem as suas reservas hídricas completamente reestabelecidas. O abrolhamento ocorreu mais cedo, e as temperaturas mais altas verificadas durante a Primavera aceleraram o desenvolvimento vegetativo até à floração. No Verão as temperaturas mais amenas contribuíram para um desenvolvimento regular do ciclo vegetativo, permitindo que as maturações decorressem regulares e equilibradas.

Viticultura: Vinhas certificadas em Modo de Produção Biológica. Solos de enorme variabilidade e baixa fertilidade, com predominância dos granitos, xistos e seus derivados.

Geologia dos solos: Solo de origem granítica com textura bastante argilosa. Solo escuros e profundos com boa drenagem. Idade média das vinhas: 15 anos.

Castas: Maioritariamente Aragonez, Syrah e Touriga Nacional

Vinificação: Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cubas de inox.

Engarrafamento: Abril 2022

Informação Técnica:

Álcool / Volume: 13.5%

Acidez Total: 6.68 g/l

pH: 3.58

Açúcar Redutor: 1.6 g/l

Formatos Disponíveis: 750ml

Notas dos Enólogos: Sandra Alves & João Ramos.

Cor: Aspetto limpo, cor rubi intensa

Aroma: Frutos silvestres, cerejas, amoras pretas e alguma sugestão de musgo

Palato: Na boca é intenso e consistente, com notas de fruta preta madura, mas fresca, taninos elegantes e persistentes, que se expressam num final longo e expressivo.

Saiba mais em www.esporao.com e siga-nos em @espordaoworld

ESPORÃO