



MONTE DO DESESPERO



MONTE DO DESEPERO

VINHO TINTO DOC RESERVA ALENTEJO

Produção/Engarrafamento: João Gomes

Vinificação: Proveniente das melhores uvas do Monte das Serras, a vindima é feita à mão para caixas de 15Kg, que após triagem, são sujeitas a desengace total seguido de esmagamento; maceração pelo frio durante 36 horas; fermentação durante 8 dias em pequenas cubas inox a 26°C; seguida da fermentação maloláctica, estágio de 16 meses em madeira, após engarrafamento sofre um estágio compactador de 6 meses.

Notas de Prova: Cor granada, aroma complexo e subtil, com notas silvestres, cacau e ligeira tosta, apresenta-se na boca elegante, com taninos delicados e corpo bem estruturado.

Gastronomia: Acompanha pratos de caça, carnes vermelhas e queijos de pasta mole.

Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet.

Álcool: 15,5%

pH: 3,60

Acidez Total: 5,0 g/L

Açúcares Totais: 0,9 g/L

Temperatura: 16°C - 18°C

Enologia: Winelords

Monte das Serras, Ap. 62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

t: +351 919 740 614 · e: geral@serrasdoalentejo.pt