



www.serrasdoalentejo.pt

MONTE DO DESESPERO



SERRAS
DO ALENTEJO
WINEMAKER

MONTE DO DESESPERO

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 pequenos cubas inox a 26°C, seguida de fermentação maloláctica, estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês, 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: 3.52

Acidez Total: 5.6 g/L

Açúcares Totais: 1,5 g/L

Temperatura: 16°C – 18°C

Enologia: Navarros Winemakers

Monte das Serras, Ap.62

7200-085 Corval, Reguengos de Monsaraz

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