

# MONTE DAS TALHAS TINTO RESERVA 2019



**PAÍS** Portugal | **REGIÃO** Alentejo

**LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS** Vidigueira

**CLIMA** Mediterrâneo de influência continental

**SOLOS** Argilosos com origem xistosa

**TIPO DE VINHO** Tinto | **COLHEITA** 2019

**DENOMINAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS** Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Tinta Miúda, Trincadeira, Touriga Nacional e Syrah

**DATA DE ENGARRAFAMENTO** Julho 2021

**PRODUTOR** António Manuel Baião Lança

**ENOLOGIA** Diogo Lopes



## VINIFICAÇÃO

A fermentação decorreu em cubas de inox com controlo de temperatura de forma a preservar toda a elegância aromática. Estágio parcial em barrica de carvalho francês.

## NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi. No nariz revela notas de fruta vermelha jovem e eucalipto muito bem integrados com a tosta da madeira. Na boca, temos uma continuidade das notas apresentadas no nariz, com taninos redondos e bem equilibrados, sendo o fim de boca elegante, de persistência média, limpo, ficando o final marcado pela fruta jovem.

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Ideal para se juntar à mesa com carnes grelhadas, combina com bacalhau no forno ou grelhado, ou simplesmente com queijos. Temperatura recomendada de consumo entre os 16°C a 18°C.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**Teor Alcoólico:** 14% (v/v)

**Acidez Total:** 4,9 g/L ácido tartárico **pH:** 3,62

**HERDADE  
GRANDE**