

ATRELADOS DO MONTE

GRANDE ESCOLHA TINTO



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

CASTAS
Touriga Nacional, Syrah &
Alicante Bouschet.

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de, entre, 6 e 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,3g/L; pH:3,65
Açúcares Redutores: 1,06 g/L

NOTA DE PROVA
Cor escura e profunda. Nariz intenso com notas especiadas e de frutos silvestres do bosque e notas de ervanária. Na prova demonstra bom volume, taninos finos com notas de chocolate preto e menta. Notas florais e canela com final harmonioso, persistente e caloroso.

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182450137	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182450134	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720