

# ATRELADOS DO MONTE

## TINTO



**REGIÃO**  
Alentejo

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2016

**CASTAS**  
Syrah, Trincadeira e  
Aragonez.

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários.

**VITICULTURA**  
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

**VINIFICAÇÃO**

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Fermentação a 26°C.
- Engarrafado cedo de forma a mostrar toda a exuberância das castas.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 13%  
Acidez Total: 5,7g/L; pH:3,50  
Açúcares Redutores: 0,4 g/L

**NOTA DE PROVA**  
Lote de castas típicas da região e castas internacionais. Apresenta na prova uma grande intensidade aromática com notas de ameixas e amoras e leve especiaria e final muito longo e elegante.

**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
5602182440138	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)
15602182440135	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720