

QUINTA DO MONTE ALEGRE

2018 COLHEITA SELECIONADA

Vinho Tinto DOC Palmela



QUINTA DO
MONTE
ALEGRE
VINHOS | WINES

Vinho produzido na Quinta do Monte Alegre a partir de uvas em regime de *Produção Integrada*, cuidadosamente seleccionadas e vinificadas na adega da Quinta. É um vinho que revela as características únicas da quinta e expressa a tradição da região aliada à modernidade dos tempos que correm, sendo a casta Castelão dominante, complementada com Alicante-Bouschet.

Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela

Castas: Castelão 60% Alicante-Bouschet 40%

Tipo de Solo: Calcário Arenoso (Castelão), Argilo-Calcário (Alicante-Bouschet)

Idade das Vinhas: Entre 10 e 20 anos.

Vinificação: Curtimenta total, fermentação controlada entre 25°C e 28°C durante 5 dias.

Estágio: 25 % do lote em carvalho americano de 2º e 3º ano durante 6 meses.

Engarrafamento: 2020

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco.

Longevidade Prevista: 8 anos após o engarrafamento.

Análises – CVRPS PC nº 136/2020

Grau: 14%vol

pH: 3,53

Acidez Total: 5,18 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 0,9 g/L

Notas de prova

Cor: Vermelho-rubi

Aroma: Frutado com notas de amoras e groselha, madeira e baunilha.

Paladar: Corpo cheio, sedoso, taninos redondos e acidez equilibrada.

Final: Persistente e gastronómico.

Modo de Servir

Temperatura: 16°C

Gastronomia: Pratos de carne, grelhados, bacalhau, queijos e enchidos.

Prémios:

2020: Medalha de Prata – Portugal “Concurso Vinhos da Península de Setúbal 2020”

Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas

Paleta: 99 Caixas de cartão de 6 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA Tinto Colh. Selec.



Quinta do Monte Alegre, Fonte Barreira. Rua Francisco Pato. 2965-550 Águas de Moura
Fernando Santana Pereira Unipessoal Lda
Palmela – Portugal

www.quintadomontealegre.pt

info@quintadomontealegre.pt