

HERANÇA DE FAMÍLIA

CASTELÃO 2016 RESERVA

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 expressa na sua plenitude a tradição da região, assente na casta Castelão, revelando todo o potencial que esta adquire nos terrenos arenosos do concelho de Palmela.

Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela

Castas: Castelão 100%

Tipo de Solo: Calcário Arenoso

Idade das Vinhas: 20 anos.

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

Estágio: 35 % do lote em carvalho francês de 1º e 2º ano durante 8 meses seguido de 6 meses em garrafa antes da comercialização.

Engarrafamento: 2019

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco.

Longevidade Prevista: 10 anos após o engarrafamento.

Análises – CVRPS PC nº 399/2019

Grau: 14%vol

pH: 3,46

Acidez Total: 4,52 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 2,7 g/L

Notas de prova

Cor: Vermelho-Rubi

Aroma: Frutos do bosque (amoras e mirtilos), notas de mato seco e ligeira nota de fumados da madeira.

Paladar: Corpo cheio, harmonioso e elegante, com taninos maduros e redondos, acidez viva e refrescante.

Final: Muito longo e gastronómico

Modo de Servir

Temperatura: 18°C

Gastronomia: Cozinha tradicional portuguesa à base de carne, grelhados, bacalhau, queijos e enchidos.

Prémios:

2020: Medalha de Prata – Alemanha, “Mundus Vini” Summer Tasting

Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas

Paleta: 90 Caixas de cartão de 6 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA - Herança de Família



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