

# QUINTA DO MONTE ALEGRE

## 2018

VinhoTinto 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 Touriga-Nacional e Alicante-Bouschet.

### Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela

Castas: Castelão 60% Touriga-Nacional 30% e Alicante-Bouschet 10%

Tipo de Solo: Argilo-Calcário, textura franco-arenosa.

Idade das Vinhas: Entre 10 e 20 anos.

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

Estágio: Depósito de cimento revestido e depósito de Inox até engarrafamento.

Engarrafamento: 2020

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco.

Longevidade Prevista: 5 anos após o engarrafamento.

### Análises – CVRPS PC n° 135/2020

Grau: 13,5% vol

pH: 3,56

Acidez Total: 4,75 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 0,7 g/L

### Notas de prova

Cor: Vermelho-rubi

Aroma: Notas de frutos do bosque, algum floral.

Paladar: Corpo médio, taninos redondos, sabor macio e acidez refrescante.

Final: Persistência média.

### Modo de Servir

Temperatura: 18°C

Gastronomia: Grelhados, bacalhau, cozinha italiana, queijos e enchidos.

### Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Cartão canelado de 6 garrafas

Paleta: 100 Caixas de cartão de 6 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA Tinto



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

Palmela – Portugal

[www.quintadomontealegre.pt](http://www.quintadomontealegre.pt)

[info@quintadomontealegre.pt](mailto:info@quintadomontealegre.pt)