

Monte da Coberta

Região Évora / Alentejo / Portugal
Solos Graníticos e Xistosos
Clima Mediterrâneo

Denominação Vinho Regional Alentejano
Tipo Grande Escolha Tinto
Ano 2020
Castas Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, seguindo-se um estágio de 9 a 12 meses em barricas de madeira de carvalho francês e americano.

Notas de prova

Denso, retinto e muito encorpado, sobrepõe o aroma e sabor frutado ao abaunilhado suave da madeira de carvalho onde estagiou.

Taninos de grande qualidade dão-lhe estrutura e vida, bem como um final distinto e longo.

Informação adicional

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 18º C, fazendo um excelente acompanhamento a carnes vermelhas.

Características Físico-químicas

Teor alcoólico 14,5 % vol.
Acidez total > 3,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total <150 mg/L

Logística

Código barras garrafa: 560 08420 7506 5
Garrafas por caixa: 6 x 0,75 L
Dimensão da Caixa: 30,5 x 26,5 x 18
Peso da caixa: 7,7 kg
Código barras caixa: 560 08420 7566 9
Caixas por palete: 90 caixas (9x10)
Dimensão da palete: 120 x 80 x 157,3
Peso por palete: 717 kg

Enologia Eng.º Lisete Lucas

