



Monte da Capela Reserva Tinto 2018



Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

Castas:

70% Alfrocheiro, 15% Aragonez e 15% Syrah.

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto. As uvas passaram por um processo de esmagamento suave e desengace total. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox, com processo de délestage total.

Maceração peculiar cinco dias no final da fermentação.

Estágio:

Estagiou durante 3 meses em barricas novas e de segunda utilização de carvalho francês.

Engarrafamento:

9 de janeiro de 2020

Nota de Prova e gastronomia:

De cor vermelho vivo. No nariz, o vinho apresenta um aroma florar intenso, revelando a grande influência da casta predominante, e notas de tabaco. Na boca revela-se um vinho muito estruturado, apresentando taninos em evolução. Final longo. Vinho muito elegante, harmonioso e com um grande potencial de envelhecimento. Ótima opção para acompanhar com carnes vermelhas e risottos.

Parâmetros Analíticos

Titulo alcoométrico: 14,5%

Ph: 3,85

Acidez Total: 5,3 g/l

Acidez Volátil: 0,81 g/l

Açúcar Total: 0,5 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes