



Monte da Capela Alfrocheiro 2020

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:

100% Alfrocheiro

Vinificação:

Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega. Desengace com maceração pré fermentativa a frio a 8°C-10°C. Curtimenta de 4 dias a délestage. Estágio em cuba de inox durante 8 meses. Contacto com as borras finais durante 6 meses.

Estágio:

Estágio em cuba de inox durante 8 meses. Contacto com as borras finais durante 6 meses.

Engarrafamento:

3.699 garrafas em 23 de abril de 2021

Nota de Prova e gastronomia:

Vinho tinto de cor rubi intenso. No nariz, encontramos uma grande finura aromática com destaque para a amora preta. Na boca revela-se um vinho muito equilibrado, fresco e elegante. Final prolongado com a presença de estrutura tânica em evidência.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico: 13,5%

Ph: 3,68

Acidez Total: 5,4 g/l

Acidez Volátil: 0,65 g/l

Açúcar Residual: 0,5 g/l

Enólogo:

Alexandra Mendes