

Mondeco Tinto 2015

Castas:

35% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz, 15% Alfrocheiro, 10% Jaen, 10% Baga

Vinificação:

Desengace prévio e esmagamento suave

Fermentação em cubas de aço inox

Prensagem suave

Fermentação maloláctica feita em cubas inox

10% do lote estagia em barricas de 225 litros de carvalhos francês usadas durante 12 meses. Ligeira filtração antes do engarrafamento

Prova:

Cor vermelha rubi profunda. Aromaticamente rico em frutos vermelhos, flores, mentol e ainda um toque de mineralidade

Na boca tem boa acidez, taninos redondos, corpo médio e um aroma de boca a fruta madura e um ligeiro floral.

Final elegante e longo. Um vinho de vocação gastronómica

Acompanha:

Carne

Caça e Aves

Queijos

Análises:

Álcool 13,7%

pH 3,72

Acidez Total: 4,72 g/L Acido tartárico

Açúcar Total: 1,8 g/L

Produção: 33 644 garrafas

