

MONTE DAS ÂNFORAS

TINTO 2022



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol

16°C - 18°C



Aragonez (55%)
Alicante Bouschet (35%)
Trincadeira (10%)



Argilosos de Mármore Xisto



Depósitos de cimento



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m³



Rui vieira



HISTÓRIA

O vinho Monte das Ânforas deve o seu nome à Herdade das Ânforas, em Arraiolos, que possui como elemento decorativo uma colecção de ânforas ou "talhas" notável. Tradicionalmente na região do Alentejo recorria-se a ânforas de cerâmica para a feitoria de vinhos. Foi a solução encontrada para paliar a dificuldade de utilizar boas madeiras para a construção de barricas, ocorrência que se fazia sentir em toda a bacia mediterrânea.

PERFIL

Vinho produzido com uvas próprias das três mais emblemáticas castas do Alentejo, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira. Vinificadas em separado na moderna adega da Quinta do Carmo em Estremoz são fermentadas em cubas de inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós fermentativa e ocorrência de fermentação malolática, procede-se ao loteamento das diferentes castas. Este novo lote inicia um estágio em depósitos de cimento antes do seu engarrafamento, resultando num vinho com vincado cariz alentejano, moderno e jovem.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, aroma intenso a frutos silvestres maduros, lembra framboesa, amora e cassis. Equilibrado, vivo e com final de prova muito agradável e persistente.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6

PH: 3,66

SO₂: 72

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 8,0

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Excelente com carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas no tacho ou pratos de arroz pouco condimentados. Empadas pastéis ou queijos pouco curados ligam na perfeição.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2022: **Mundus Vini Spring Tasting 2024** - Silver

Revisto em 04/03/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhóa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhóa.pt