

MONTE DAS ÂNFORAS

TINTO 2024

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol

16°C - 18°C



Aragonez (40%)
Alicante Bouschet (20%)
Trincadeira (20%)
Cabernet Sauvignon (20%)



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



Francisco Antunes | João Chamorro

PERFIL

Produzido com três das mais emblemáticas castas do Alentejo, Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira na adega da Quinta do Carmo em Estremoz. As uvas são fermentadas em extreme, em cubas de aço inox com controlo de temperatura. Após ligeira maceração pós-fermentativa e no final da fermentação malolática, procedeu-se ao loteamento das diferentes castas tendo em atenção aquela que nos pareceu a proporção adequada de cada uma delas. O lote final inicia então um estágio em depósitos de cimento até á data do engarrafamento, deste estágio resulta um vinho com vincado cariz alentejano, moderno e jovem.

NOTAS DE PROVA

Bonita cor granada, muito rico e aromático lembra frutos silvestres como amoras framboesa e mirtilo. Equilibrado, suave jovem e com final de prova muito agradável e prolongado.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

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

PH: 3,64

SO₂: 61

ACÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 9,2

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Muito versátil, acompanha carnes vermelhas grelhadas, carnes brancas no tacho ou pratos de arroz e massas pouco condimentados. Empadas pastéis ou queijos pouco curados ligam na perfeição.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

Este Monte das Ânforas Tinto pretende homenagear os métodos ancestrais de vinificação trazidos pelos romanos durante a sua ocupação na Península Ibérica. Ainda hoje, e cada vez mais as talhas ou ânforas são utilizadas em particular no Alentejo onde deixaram um legado intemporal.

Revisto em 24/02/2026



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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