

MONTE DAS ÂNFORAS

TINTO 2020



VINHO REGIONAL ALENTEJANO



14,0
%vol

16°C - 18°C



Aragonez (60%);
Trincadeira (40%).



Argilo- Xistosos



Cubas de aço inox



75cl



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



Hugo Carvalho

PERFIL

A colheita de 2020 foi produzida a partir de uma selecção das castas Aragonês e Trincadeira, plantadas em diferentes vinhas do Alentejo. O Aragonês e a Trincadeira têm origem nas vinhas plantadas na Orada (Borba), Redondo e Quinta do Carmo, onde predominam os solos Argilo-Xistosos. A vinificação do vinho Monte das Ânforas é feita na adega da Quinta do Carmo, em Estremoz. Utiliza-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas onde as castas são vinificadas separadamente, em cubas de aço inox, com temperatura controlada de modo a permitir preservar os aromas frutados. No final da fermentação é feito o lote originando assim um vinho moderno, jovem e fresco.

NOTAS DE PROVA

À prova apresenta vivacidade e profundidade na cor, bem como riqueza aromática com notas de frutos vermelhos. Na boca, é encorpado e macio com uma boa sensação de frescura e onde se notam os sabores dos frutos vermelhos combinados com notas de especiarias.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 14,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,1

PH: 3,72

SO₂: 91

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 8,5

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

O Monte das Ânforas 2020, com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixe grelhados e saladas completas, como uma salada César.

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.

Revisto em 29/07/2021



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

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