

# Monte das Ânforas

## Tinto 2017



14,0  
%vol

16-18°C



À prova apresenta vivacidade e profundidade na cor e uma 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.



O Monte das Ânforas 2017, com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixes grelhados e saladas completas, como uma salada César.



# MONTE DAS ÂNFORAS TINTO 2017



**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Aragonez (60%), Trincadeira (40%)

**ESTÁGIO:** Cubas de aço inox

**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho

**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1999

## HISTÓRIA:

O vinho Monte das Ânforas deve o seu nome à Herdade das Ânforas, em Arraiolos, que possui como elemento decorativo uma coleção 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:

A colheita de 2017 foi produzida a partir de uma selecção das Castas Aragonês e Trincadeira plantadas em diferentes vinhas do Alentejo. O Aragonez e a Trincadeira são produzidos em: Arronches (Portalegre), Orada (Borba), Redondo e Arraiolos e onde predominam os solos Argilo-Xistosos. A vinificação do vinho Monte das Ânforas é feita na nova e moderna 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, para permitir preservar os aromas frutados. No final da fermentação é feito o lote originado assim um vinho moderno, jovem e fresco.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,80

Açúcar Residual (g/l): 0,4

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 90

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

À prova apresenta vivacidade e profundidade na cor e uma 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.

## GASTRONOMIA:

O Monte das Ânforas 2017 com a sua riqueza aromática, acompanha pratos de carne ou peixes grelhados e saladas completas, como uma salada César.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita 2016:

Wine Enthusiast – 87 Pts (2017)