

CANTO DO MONGE



Superior
TINTO 2021

CANTO DO MONGE SUPERIOR TINTO 2021, inspirado nas paisagens relaxantes da Herdade do Corval, situada nas proximidades das margens de Alqueva, este vinho levita-nos ao Alentejo quente e aromático.

Um óptimo vinho para pratos de carnes vermelhas, pratos regionais alentejanos e queijos de ovelha fortes. Servir a 18°C.

Denominação

Vinho Tinto Reserva DOC Alentejo

Castas

Syrah, Touriga Franca e Alicante Bouschet

Tipo de Solo

Mediterrâneos vermelhos textura franco-argilosa de origem em rochas cristalofílicas predominante de granito

Dados analíticos

Álcool – 14,5 % vol

Acidez total – 5,7 g/L

pH – 3,70

Açúcares redutores – 0,6 g/L

Vinificação

Uma vez determinada a maturação ideal das uvas, as uvas são vindimadas mecanicamente à noite, a temperaturas frescas, para manter as melhores propriedades organolépticas. Na adegas, após o desengace parcial com ligeiro esmagamento, os mostos são fermentados meticulosamente em inox, extraindo aromas fortes de groselha madura, envolvida em especiarias e numa estrutura forte e acidez suave equilibrada, que preservamos num ligeiro estágio em carvalho até ao engarrafamento.

Temperatura de consumo

18°C

Produtor

Debora Lucca – Agricultura e Turismo, Lda.

Enólogo

Gonçalo Carapeto

Dados logísticos

Garrafa borgonha 75cL, rolha de cortiça, embalado em caixas de cartão 6 unidades em euro paletes 1,20x0,80x1,45m, 88 cxs por palete de 7,85kg /cx ou no total 692kg por palete.