



Ficha Técnica - Monte da Pinga Reserva Tinto 2018

IGP ALENTEJANO



Classificação

IGP ALENTEJANO

Ano de Colheita

2018

Tipo

Tinto

Castas

Touriga Nacional,
Alicante Bouschet,
Trincadeira e Aragonez

Solo

Argilo Xistoso

Vinificação

Vindima mecânica durante a noite.
Desengação total.
Maceração pré-fermentativa a frio durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (22°C

-28°C) em cubas de inox. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 10 dias. Fermentação maloláctica em cuba inox com aduelas de carvalho francês

Estágio

9 meses em barricas de 400L de carvalho francês e americano

Aspeto

Rubi intensa com laivos violetas

Nariz

Aroma de frutos vermelhos muito maduros bem integrados com notas de especiarias e balsâmicas

Boca

Equilibrado, redondo, sabores de frutos e especiarias. Boa estrutura de taninos bem polidos

Acompanha

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes brancas e queijos de pasta mole