



Ficha Técnica - Monte da Pinga Tinto 2018

IGP ALENTEJANO



Classificação

IGP ALENTEJANO

em cuba de inox.

Fermentação Maloláctica

em cuba inox

brancas e queijos de pasta mole

Ano de Colheita

2018

Aspeto

Cor ruby com reflexos

violeta

Tipo

Tinto

Nariz

Aroma intenso a frutos vermelhos e frutos de bosque bem integrados com notas de tostado e florais

Castas

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

Solo

Argilo xistoso

Boca

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

Vinificação

Vindima mecânica durante a noite.

Desengação total.

Maceração

pré-fermentativa a frio

durante 48h. Fermentação com temperatura controlada (21°C-25°C)

Acompanha

Comida mediterrânea em geral, massas, borrego, carnes