

Montinho São Miguel

MONTINHO DE SÃO MIGUEL ROSE 2023

ANO VITÍCOLA

2023 foi um ano de uma qualidade de excepção na Casa Relvas. A primavera foi muito seca e sem pressão de doenças. As vinhas estiveram confortáveis relativamente às necessidades hídricas durante o início do período vegetativo, pois as temperaturas foram bastante baixas. Durante o verão e na época de maturação, as temperaturas foram normais sem ondas de calor. A cicadela foi um verdadeiro desafio na região, a maturação foi lenta, prometendo uma colheita única e de grande complexidade.

COLHEITA

2023

CASTAS

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite. Desengão total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vácuo, fermentação com temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

ESTÁGIO

em cuba inox

NOTAS DE PROVA

COR: Rosa claro
AROMA: Fresco e frutado, com aromas agradáveis de morango e flores brancas
PALADAR: Boa acidez, elegante e estruturado. Longo e fresco.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12,5 %
Acidez total | 5,2 g/l
pH | 3,40
Acidez volátil | 0,58 g/l

ACOMPANHA

Comida asiática, churrascos e sushi

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia