

Montinho São Miguel

MONTINHO TINTO 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com uma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Trincadeira, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

10

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica durante a noite, desengação total, fermentação em cubas inox com temperatura controlada (21° - 25°) após uma maceração pré-fermentativa de 48h.

ESTÁGIO

Parte do vinho estagiou em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi com reflexos violetas.

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

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

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13,5 %

Acidez total | 5,0 g/l

pH | 3,67

Acidez volátil | 0,64 g/l

ACOMPANHA

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

DISPONÍVEL EM

0,375L; 0,75L; 1,5L

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