



MONTES ERMOS

Colheita • Tinto

Vinho Montes Ermos Tinto Colheita

Tipo DOC DOURO

Cor Tinto

Colheita 2012

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Enologia Rui Madeira

Perfil Vinho jovem e frutado com notas de especiarias com estágio curto em madeira, ideal para momentos de lazer e acompanhamento gastronómico.

Prova Límpido de cor vermelho violeta profundo. No nariz ressalta a fruta vermelha madura e a compota de cereja em harmonia com notas de especiarias provenientes das castas utilizadas. O estágio em madeira confere-lhe notas doces de baunilha e café. Mostra-se encorpado, estruturado e elegante. Na boca sobressaem as notas intensas de fruta vermelha e chocolate, o fim de boca é longo com taninos de qualidade.

Gastronomia Acompanha bem com pratos de carne, fumeiro, bacalhau e queijos de ovelha

Origem Nas vinhas de Freixo de Espada à Cinta são seleccionadas e vindimadas as uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca que depois de uma cuidada vinificação produzem este vinho que transporta em si o "terroir" Freixenista.

Vindima No ano de 2012 verificou-se um atraso no abrolhamento de duas semanas, depois o ciclo de desenvolvimento da vinha decorreu normalmente até ao pintor. As temperaturas foram em geral superiores à média anual sendo contudo um pouco mais baixas em Julho com noites frescas em Agosto e Setembro que proporcionaram uma boa maturação.

A vindima teve início dia 19 de Setembro.

Vinificação e Estágio Maceração pré-fermentativa, fermentação a temperatura controlada em cubas inox, maceração pós-fermentativa. Uma parte do lote estagiou por um período curto em barricas de carvalho de grão extra fino de terceiro ano.

Álcool 14% alc./vol.

pH 3,69

Acidez Total 4,6 g/dm³

EAN 560 9975 11115 2

Wine-is code 620-4482281-000018-19

