

QUINTA DO MONDEGO 2013

CASTAS:

- 2% Jaen
- 3% Alfrocheiro
- 5 %Tinta-Roriz
- 90 %.Touriga Nacional

Vinificação

- Vindima manual conjunta das 4 castas
- Fermentação em cubas de aço inox a temperatura inferior a 25°C
- Fermentação Maloláctica em cubas de aço inox
- 12 meses em barricas usadas de carvalho francês
- Filtração tangencial antes do engarrafamento

Prova

- Cor ruby profunda.
- Aromaticamente muito intenso, fruta madura e alguns florais e um perfil de conjunto muito atrativo.
- O ataque suave e muito elegante com sabor a fruta preta, eucalipto e muita frescura. Balsâmico. Persistente.
- Enorme aptidão gastronómica.

Acompanha

- Assados de forno
- Caça
- Enchidos

Análises

- Teor alcoólico 12,8%
- pH 3,77
- Acidez Total 4,83 g/L ácido tartárico
- Açúcar Total 0,9 g/L

Número de Garrafas

- 9,945 garrafas

