

Quinta do Mondego Tinto 2014

CASTAS:

69% Touriga Nacional

15 %Tinta-Roriz

10 % Alfrocheiro

6% Jaen

Vinificação

Vindima manual conjunta das 4 castas

Fermentação em cubas de aço inox a temperatura inferior a 25°C

Fermentação Malolática 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, cacau, café, 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 13,5 %

pH 3,69

Acidez Total 5,03 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 0,9 g/L

Produção: 11.500 garrafas

