

# MONDECO 2010 TINTO

## Castas

25% Touriga Nacional

30% Tinta Roriz

20% Alfocheiro

15% Jaen

10% Baga



## Vinificação

Desengace prévio e esmagamento suave.

Fermentação em cubas de aço inox durante cerca seis dias com várias remontagens por bomba. Prensagem suave

Fermentação maloláctica feita em cubas de inox.

10% do Lote estagiou em barricas de carvalho francês usadas durante 12 meses.

Ligeira filtração antes do engarrafamento.

## Nota de Prova

Cor vermelha rubi profunda

Aromaticamente rico com frutos vermelhos, flores, mentol e ainda um toque de mineralidade.

Na boca boa acidez, taninos redondos, corpo médio e um aroma de boca a fruta madura com um toque floral.

Final elegante e longo. Vinho de grande vocação gastronómica.

## Acompanha

Carne,

Caça e Aves

Queijos

**Temperatura de serviço** 14° C-18° C.

## Análises

Álcool: 13,5%

Acidez Total: 4,5 gr / L Ácido Tartárico

Açúcar Total: 2,7 gr / L

pH: 3,84

## Número de Garrafas

50 000 garrafas