

QUINTA DO MONDEGO 2010

CASTAS:

5% Alfrocheiro

5% Jaen

10% Tinta-Roriz

80% 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

18 meses em barricas usadas de carvalho francês

Filtração suave antes do engarrafamento



Prova

Cor ruby profunda.

Aromaticamente muito intenso, mentol, chocolate, frutos vermelhos e pretos.

O ataque suave e muito elegante com sabor a fruta preta, eucalipto e muita frescura. Persistente.

Acompanha

Carnes,

Caça

Enchidos

Queijos

Temperatura de serviço 15 -17°C.

Análises

Teor alcoólico 13,8%

pH 3,80

Acidez Total 5,4 g/L ácido tartárico

Açúcar Total 2,5 g/L

Número de Garrafas

9.000 garrafas

