

# UINCI

## MONTE DA GUIÇA TINTO 2016

Monte do Álamo | cód 2236160

Extremamente macio e fácil de gostar, o Monte da Guiça tinto apresenta notas de frutas vermelhas, chocolate, especiarias e um toque de tosta de madeira. Complexo e com longo final de boca, é sem dúvida uma excelente compra.



<b>Produtor</b>	Monte do Álamo
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo - Localizados em Évora, no Alto Alentejo.
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Uva</b>	60% Alfrocheiro, 40% Tinta Caiada
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2016
<b>Teor alcoólico</b>	14
<b>Temperatura de serviço</b>	16 a 17°C
<b>Vinificação</b>	Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
<b>Maturação</b>	4 meses em barricas de carvalho francês.
<b>Corpo</b>	Encorpado
<b>Sugestão de Guarda</b>	de 5 até 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Carnes como cordeiro e cabrito assado e queijos maduros