

VINHA DA GUIÇA RESERVA TINTO 2014

Monte do Álamo | cód 2237140

Para produzir este rico tinto, que foi criado em homenagem à matriarca da família de seu nome Graça, o Monte do Álamo seleciona neste Vinha da Guiça somente as melhores uvas, colhidas manualmente. Estagia por 12 meses em barricas novas de carvalho francês, o que confere ao vinho muita complexidade e estrutura. É um tinto carnudo, frutado e muito especial que pode evoluir por décadas na garrafa.



Produtor	Monte do Álamo
País	Portugal
Região	Alentejo - Localizados em Évora, no Alto Alentejo
Tipo	Tinto
Uva	70% Alicante Bouschet e 30% Alfrocheiro
Volume	750ml
Safra	2014
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês e 6 meses de repouso, nas Caves do Monte, após o engarrafamento.
Corpo	Encorpado
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes de caça, cordeiro, churrasco, cabrito e queijos condimentados