



Montejunto Tinto

Origem - Alenquer, Lisboa, Portugal

Colheita - 2017

Castas - Tinta Roriz / Castelão / Touriga Nacional.

Vindima - 15 de Setembro a 15 de Outubro.

Estágio - Cubas de Inox.

Cor - Granada.

Aroma - Frutos Vermelhos, Especiarias.

Prova - Suave, Arredondado, com Acidez equilibrada e Taninos elegantes.

Harmonização - Gastronomia Tradicional Portuguesa.

Acidez Total - 4,71 g/l (ácido tartárico)

pH - 3,38

Extracto seco - 24,5 g/L

13%vol. Servir a 16°C / 18°C

Código EAN Garrafa - 5600702622088

Vinho harmonioso obtido a partir das castas Touriga Nacional, Castelão e Tinta Roriz, no melhor terroir de Alenquer, vinificado em cubas de inox, com maceração completa e controlo de temperatura. Resulta um vinho de excelente estrutura com taninos equilibrados e notas aromáticas a frutos vermelhos.

