



## MONTE DOS CARDEAIS RESERVA TINTO 2019

**CASTAS:** Alicante e Syrah

**COLHEITA:** Colheita manual em caixas de 20kg

**VINIFICAÇÃO:** Desengace com leve esmagamento, maceração pré-fermentativa de 48h, fermentação espontânea a temperatura controlada em cubas de inox e maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias.

**ENVELHECIMENTO/ ESTÁGIO:** Em barricas de carvalho francês de 225, 400, e 500l durante 16 meses.

**ENÓLOGO:** Paulo Nunes

**PRODUTOR:** António Boal

**FORMATOS:** 0,75 L

**ENGARRAFAMENTO:** Abril 2022

**ÁLCOOL:** 14.5%

**ACIDEZ TOTAL:** 6.4 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3.52

**AÇÚCARES:** 0.7 g/dm<sup>3</sup>

**GARRAFA/EMBALAGEM:** caixa de cartão 6 x 0,75 L

**CÓDIGO EAN:** 5600799685232

**NOTA DE PROVA:** Cor rubi profunda, notas de frutos vermelhos com alguma compota, fumo e especiarias. Na boca é bem estruturado com taninos macios e um final longo.