



MONTES ERMOS

Reserva • Tinto

Vinho Montes Ermos Tinto Reserva

Tipo DOC DOURO

Cor Tinto

Colheita 2011

Castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Enologia Rui Madeira

Perfil Vinho estruturado com notas de especiarias e estágio em madeira. Ideal para acompanhar uma gastronomia mais elaborada.

Prova Límpido de cor vermelho violeta profundo. Revela fruta vermelha madura, ameixa e cassis em harmonia com notas especiadas de cravinho provenientes das castas utilizadas. O estágio em madeira confere-lhe notas doces de baunilha e café. Mostra-se aveludado, encorpado e estruturado, apresentando um elegante aroma de boca com notas intensas de fruta vermelha e chocolate, o fim de boca é longo e harmonioso com taninos de qualidade.

Gastronomia Acompanha bem com pratos de carne, fumeiro, bacalhau e queijos de ovelha.

Origem Nas melhores vinhas dos nossos associados foram seleccionadas as uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. Depois de um cuidado transporte até à adega e duma vinificação em lagar preservou-se neste vinho toda a riqueza dos nossos vinhedos.

Vindima No ano de 2011 verificou-se um verão extremamente seco apenas com o mês de Agosto um pouco mais húmido o que ajudou na reposição de alguma água ao solo essencial para a correcta maturação das uvas. As temperaturas estiveram dentro da média apenas com o mês de Junho um pouco mais fresco. O ciclo de desenvolvimento da vinha decorreu com normalidade obtendo-se uvas com uma boa maturação.
A vindima teve início a 1 de Setembro.

Vinificação e Estágio Maceração pré-fermentativa, fermentação a temperatura controlada em cubas-lagar inox, maceração pós-fermentativa. Uma parte do lote estagiou por um período de 12 meses em barricas de carvalho americano e francês de grão extra fino.

Álcool 14,5% alc./vol.

pH 3,76

Acidez Total 5,07 g/dm³

EAN 560 9975 11125 1

Wine-is code 620-4482281-000015-16

