

Monsaraz Tinto



CLIMA:

Clima mediterrâneo, com o Verão muito quente e seco. A par com Invernos frios com períodos de chuvas concentrados (600mm/ano). Na estação estival registam-se grandes amplitudes térmicas, sendo a insolação superior a 3000 horas por ano.

SOLOS:

Dominantemente derivados de rochas eruptivas de que se destacam os Quartzito-Dioritos, algumas manchas de derivados de Xisto e uma pequena mancha com solos derivados de Rañas.

CASTAS:

Trincadeira, Aragonês e Castelão.

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras seleccionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, pelo processo de remontagem temporizada. A curtimenta dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias. Após a fermentação os vinhos são submetidos a provas regulares, sendo os melhores devidamente identificados, separados e estabilizados. Destes, resultam dois lotes, um dos quais irá estagiar em madeira de Carvalho Francês, de modo a ser loteado com o outro, que estagiou em depósito. Depois da mistura destes dois lotes, obtém-se o vinho final a ser engarrafado.

PROVA ORGANOLÉPTICA:

O vinho apresenta-se com uma cor rubi definida, aroma complexo a frutos maduros (amoras, groselhas) e madeira. Na boca revela-se macio, redondo, com suaves taninos e um final de boca prolongado.

ESTÁGIO E CONSUMO:

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C). Este vinho deverá ser consumido jovem. Mas se preferir poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos. Acompanha com pratos de carne grelhada ou assada, caça, patês e queijos de cura. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C-18°C.