

ESPORÃO

MONTE VELHO TINTO 2023

Um vinho para todas as ocasiões. Com perfil equilibrado e gastronómico, retrata os melhores aromas e sabores das uvas alentejanas.



Visual

Aspecto límpido, cor ruby.



Aroma

Exuberante, com notas de fruta vermelha fresca e bagas silvestres.



Paladar

Fresco e ligeiro, com uma estrutura elegante e um final equilibrado.

Castas

Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah e outras.

Vinificação

Vindima mecânica, desengace e esmagamento, fermentação alcoólica a temperatura controlada, prensagem, fermentação malolática.

Informação técnica

Álcool: 13,5%

Estágio: Estágio mínimo de 5 meses em inox.

Formatos disponíveis

375ML | Cod.: 10 | EAN: 5601989001429

750ML | Cod.: 8 | EAN: 5601989001412

1,5L | Cod.: 263 | EAN: 5601989001443

3L | Cod.: 113 | EAN: 5601989994455

5L | Cod.: 114 | EAN: 5601989992604