



Monte da Pestana Tinto 2023

CASTAS

Castas Regionais Alentejanas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio em cuba de inox.

NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma intenso a frutas vermelhas maduras e subtis notas de especiarias.

Elegante, macio e equilibrado. Possui taninos redondos e bem polidos.

GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14%. pH - 3,74. Acidez Total - 5,2 g /l.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos de carne, churrasco e enchidos.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16-18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

224 x 152 x 324mm

8Kg (peso bruto)

Europalette

100 caixas

4 Fiadas de 25 Caixas

800Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 668 505 340

ITF14: 15 600 668 505 347