



Adega de Monção



Adega de Monção Tinto

Vinho Verde Tinto / Red

Denominação / Denomination: Vinho Verde Tinto / Red

Sub-região / Sub-region: Monção e Melgaço

Castas / Grapes: Alvarelhão, Pedral e Vinhão

Ano de colheita / Vintage: 2018

Formatos disponíveis / Capacity: 375ml; 750 ml

Volume de produção / Production volume: 300 mil/ano / 300 thousand/year

Características Organolépticas / Organoleptic Characteristics

Aspetto / Aspect: Brilhante / Bright

Cor / Color: Vermelho rubi / Ruby red

Aroma / Aroma: Complexo, ligeiramente vinoso e encorpado, no qual se nota a presença de frutos silvestres. / *Complex, slightly vinous and full bodied, with the presence of wild fruits.*

Sabor / Flavor: Na boca nota-se um bom equilíbrio entre os principais componentes (álcool, acidez, extracto seco), encorpado e macio. / *In the mouth there is a good balance between the main components (alcohol, acidity, dry extract), full-bodied and soft.*

Tecnologia de Vinificação / Winemaking Process

Seleção das uvas. Desengace. Fermentação na presença das películas até desdobramento completo dos açúcares. Trasfega. Fermentação maloláctica. Realização do lote. Colagem com gelatina vegetal. Filtração. Estabilização tartárica e da matéria corante. Filtração. Engarrafamento. / *Selection of the grapes. Destemming. Fermentation in the presence of the films until complete unfolding of the sugars. Transfer. Malolactic fermentation. Production of the batch. Collage with vegetable gelatine. Filtration. Tartaric and color stabilization. Filtration. Bottling.*

Análise Química / Chemical Analysis

Álcool/Volume / Alcohol Volume: 11%

Acidez Total / Total acidity: 7,3

Açúcar Redutor / Reducing Sugar: <3

Comportamento em Garrafa / Bottle Behavior:

Pode ficar dois anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos. / *It can be two years in bottle without losing its qualities. Contains sulfites.*

Sugestões / Suggestions:

Deve ser bebido a uma temperatura de 14°C. Bebida ideal para acompanhar pratos regionais (Cozido à Portuguesa, lampreia, rojões, sardinha assada) e pratos à base de carnes vermelhas. / *It should be drunk at a temperature of 14°C. Ideal drink to go with regional dishes (Portuguese stew, lamprey, roasted sardines) and red meat dishes.*

Prémios & Críticas / Awards & Reviews:

Gold- Vinho Verde Regional Competition; Bronze- Vinho Verde Regional Competition; Honnor- Vinho Verde Regional Competition.

Saiba mais em www.adegademoncao.pt