



# Adega de Monção Tinto

## Vinho Verde Tinto

**Denominação:** Vinho Verde Tinto

**Sub-região:** Monção e Melgaço

**Castas:** Alvarelhão, Pedral e Vinhão

**Ano de colheita:** 2017

**Formatos disponíveis:** 750 ml

**Volume de produção:** 300 mil garrafas/ano

### Características Organolépticas

**Aspeto:** Brilhante

**Cor:** Vermelho rubi

**Aroma:** Complexo, ligeiramente vinoso e encorpado, no qual se nota a presença de frutos silvestres

**Sabor:** Na boca nota-se um bom equilíbrio entre os principais componentes (álcool, acidez, extracto seco), encorpado e macio

### Tecnologia de Vinificação

Seleção das uvas. Desengace. Fermentação na presença das películas até desdobramento completo dos açúcares. Trásfega. Fermentação maloláctica. Realização do lote. Colagem com gelatina vegetal. Filtração. Estabilização tartárica e da matéria corante. Filtração. Engarrafamento.

### Análise Química

**Álcool/Volume:** 11%

**Acidez Total:** 7,3

**Açúcar Redutor:** <3

### Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar dois anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos.

### Sugestões:

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

### Prémios & Críticas:

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