



MONTE FUSCAZ

REGIONAL ALENTEJANO

Vinho Tinto | Red Wine

750ML



Colheita | *Vintage Year*
2023

Teor Alcoólico | *Alcohol Content*
14% Vol.

Castas | *Grape Varieties*
Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonês, Syrah

Idade da Vinha | *Vineyard age*
19 anos | 19 years

PH
3,48

Acidez Total | *Total Acidity*
5,5 g/l

Açúcar Residual | *Residual sugar*
0,3 g/l

Produção | *Production*
300 000 garrafas | 300 000 bottles

Solo | *Soil*

Natureza granítica xistosa, arenoso. Viticultura sustentável em regime de produção integrada certificado.

Granitic schist nature, sandy. Sustainable viticulture under a certified integrated production system.

Vinificação | *Vinification*

Vindima na 3ª e 4ª semanas de Agosto. Fermentação em cuba inox de pequena capacidade à temperatura de 24°C, após desengace total.

Harvest in the 3rd and 4th weeks of August. Fermentation in small stainless steel vats at a temperature of 24°C, after total destemming.

Estágio | *Aging*

Em cuba de inox durante 3 meses e em garrafa durante 3 meses.

In stainless steel vats for 3 months and in bottle for 3 months.

Notas de Prova | *Tasting Notes*

Cor rubi violácea, aromas intensos de frutos maduros boca bastante atrativa e redonda com taninos suaves e muito equilibrados a marcarem a prova com final de boca média persistência.

Ruby violet color, intense aromas of ripe fruit, a very attractive and round mouth with soft, well-balanced tannins that mark the tasting with a medium persistence aftertaste.

Acompanhamento | *Accompaniment*

Acompanha bem pratos de cozinha tradicional e moderna, queijos de pasta mole e churrasco.

It goes well with traditional and modern dishes, soft cheeses and barbecues.