



MONTARIA PREMIUM

Vinho tinto Regional Alentejo
Colheita 2015

HISTÓRIA

O Alentejo é uma região onde a tranquilidade e grandeza se reúnem. As planícies sem fim, as vinhas, os olivais e os sobreiros, tornam este paraíso perdido num lugar perfeito para a Montaria. Numa encosta soalheira da Serra d'Ossa, rodeada pela tranquila paisagem norte alentejana, na freguesia do Redondo, a Herdade da Candeeira, com cerca de 200 hectares, é composta por vinha, olival e montado. A proximidade da Serra d'Ossa confere amplitudes térmicas à região muito importantes para a diferenciação dos vinhos que aqui nascem, pela sua fresca característica.

ENOLOGIA

Vera Moreira

CASTAS

Syrah, Trincadeira, Aragonez & Alicante Bouschet

TEOR Alcoólico

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas das melhores parcelas foram seleccionadas e desengaçadas. A fermentação ocorreu em pequenas cubas inox a 25°C durante 8 dias. Estágio em barricas de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Vinho intenso, com grande concentração de aromas de compotas de frutos vermelhos, com toques de especiarias e fumados, enriquecido pelo envelhecimento em barricas de carvalho francês. Muito denso na boca, boa estrutura e grande persistência no final de boca.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

O Montaria Premium é ideal para acompanhar petiscos, tapas ou qualquer refeição de carnes vermelhas. Harmoniza na perfeição com Pernil de Cordeiro assado com especiarias indianas ou Lombo de Porco com mel e mostarda.

