

Junho 2018



## Monte da Guiça 2015

**Produtor: Monte do Álamo**

Extremamente macio e fácil de gostar, o Monte da Guiça tinto apresenta notas de frutas vermelhas, chocolate, especiarias e um toque de tosta de madeira. Complexo e com longo final de boca, é sem dúvida uma excelente aquisição.

### Terroir

**País:** Portugal

**Região:** Alentejo

**Uva:** Alfrocheiro, Tinta caiada

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** 4 meses em barricas de carvalho francês.

### Por Murilo

**Visual:** rubi/violáceo intenso

**Olfativo:** Frutas vermelhas, framboesa, cereja, groselha, morango, especiarias e um toque de chocolate e tostado

**Gustativo:** estruturado, marcante, potência em equilíbrio, gastronômico, complexo e persistente

**Harmonização:** Costela de porco, carnes vermelhas assadas, maminha na pressão, massas ao funghi e bacalhau em postas.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 3 anos

### Produtor

Situada no coração do Alentejo, entre Évora e Evoramonte, Monte do Álamo é uma vinícola familiar jovem, que está conquistando uma respeitável reputação por seus belos vinhos de grande caráter regional e excepcional relação qualidade/preço. Nos 32 hectares de vinhedos, que se estendem numa planície tipicamente alentejana, são cultivadas apenas castas nacionais e com boa adaptabilidade na região, como Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro e Tinta Caiada, base para os tintos, e as variedades brancas Arinto, Rabo de Ovelha, Roupeiro e Tamarez. Os vinhos são macios e repletos de notas de frutas maduras, com um delicioso toque cremoso no palato. Uma ótima descoberta do Alentejo.