



Monte da Guiça Reserva 2014

Produtor: Monte do Álamo

Para produzir este rico tinto, que foi criado em homenagem à matriarca da família de seu nome Graça, o Monte do Álamo seleciona neste Vinha da Guiça somente as melhores uvas, colhidas manualmente. Estagia por 12 meses em barricas novas de carvalho francês, o que confere ao vinho muita complexidade e estrutura. É um tinto carnudo, frutado e muito especial que pode evoluir por décadas na garrafa.

Terroir

País: Portugal

Região: Alentejo

Uva: Alicante Bouschet e Alfrocheiro

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 6 meses de repouso, nas Caves do Monte, após o engarrafamento.

Por Murilo

Visual: rubi/violáceo intenso

Gustativo: estruturado, marcante, potência em equilíbrio, gastronômico, complexo e persistente. Um vinho com muita personalidade!

Olfativo: Frutas negras, ameixa preta, amora, mirtilo, cassis, com um toque defumado, tostado, madeira presente, chocolate, alcaçuz...

Harmonização: Costela de boi com mandioca derretendo, carnes grelhadas com batatas ao murro, carré de cordeiro, bacalhau em postas à lagareira.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 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.