

Q U I N T A D O
MONDEGO

FAMILY OWNED WINERY

Clarity · Purity · Transparency



Family Blend

Ano: 2022

Castas: 40% Touriga Nacional, 35% Tinta Roriz, 10% Jaen, 10% Alfrocheiro e 5% Baga

Região: DOC Dão

Vinificação: Desengace prévio e esmagamento suave. Fermentação em cubas de aço inox durante cerca 8 dias com várias remontagens suaves por dia. Prensagem suave no fim da fermentação alcoólica. Fermentação malolática feita em cubas de inox. Remontagens frequentes durante 6 meses com levantamento das borras. Filtração tangencial antes do engarrafamento.

Notas de Prova: Cor vermelha rubi intensa. Aromaticamente rico com frutos vermelhos e pretos, flores, mentol e ainda um toque de mineralidade. Na boca boa acidez, taninos redondos, corpo médio e um aroma de boca a fruta preta e com um toque floral e apimentado. Final elegante e longo. Vinho de grande vocação gastronómica e com potencial de envelhecimento.

Sugestões de Acompanhamento: Servir entre 16° C e 18°C. Acompanha pratos de carne vermelha, caça, aves, queijos.

Enóloga: Joana Cunha | **Teor Alcoólico:** 12,6%

pH: 3,64 | **Acidez Total:** 4,98 g/L Acido Tartárico

Açúcar Total: 1,0 g/L

Valor Calórico: 76 kcal/100 mL / 316kj/100mL

Produção: 19000 garrafas | **Alergénios:** Sulfitos

Produção Integrada.
Apto para Veganos.
Sem produtos de origem Animal.