

FICHA TÉCNICA



Monte D'Ervideira Reserva DOC

Monte d'Ervideira RESERVA Tinto é um cavalo de raça produzido com as emblemáticas castas Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon. Apresenta aromas de frutos vermelhos, complexados pela madeira. É aveludado, apresentando uma excelente estrutura e suaves taninos. Os melhores lotes de uvas vinificam casta a casta. O Aragonez fermenta em “vinimatics”, enquanto que as restantes castas fermentam em lagares de pisa mecânica, a uma temperatura de 22° a 24°C. Estágio de 10 meses de barricas novas de carvalho Francês e mais 12 meses em garrafa.



Adega Ervideira
Alentejo - Portugal



Tinto - 750ml
Aragonez, Trincadeira e Cabernet Sauvignon



Estágio
10 Meses de barricas novas de carvalho Francês



Harmonização
Pratos de carne ligeira e grelhados.



Teor Alcoólico
14 %