

FORAL DE MONTEMOR

ALENTEJO VINHO REGIONAL Tinto 2012

PRODUTOR: Herdade de Menir

ENÓLOGOS: Anselmo Mendes e Diogo Lopes

Os rótulos "Foral de Montemor" representam a homenagem aos 500 anos do Foral atribuído a Montemor-o-Novo por D. Manuel I a 15 de Agosto de 1503, o terceiro a ser outorgado pelo rei depois dos de Lisboa(1500) e Évora(1501).

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Temperado - Mediterrânico
Solo:	Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas:	Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira
Produção:	20.000 garrafas
Vinificação:	As uvas são colhidas casta a casta e imediatamente desengaçadas e esmagadas, fermentação a temperatura controlada em cuba, e suave maceração.
Estágio:	Em cubas de Inox, 1 mês antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2014

NOTAS DE PROVA

Cor:	Intenso Ruby, com ligeiro toque grená.
Aroma:	Frutos vermelhos, ameixa e nuance de especiarias.
Paladar:	Na boca extremamente frutado, estrutura bem balanceada e boa persistência.
Final de prova:	Persistente e elegante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 16°C.
Gastronomia:	Acompanha bem carnes grelhadas ou assadas, enchidos e queijos.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5602926847124
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560292644712 3

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico:	14% vol.
PH
Açúcar Residual:
Acidez Total:

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Foral de Montemor Regional Alentejano branco
Foral de Montemor Reserva Regional Alentejano branco
Foral de Montemor Reserva Regional Alentejano tinto
Évora Monte Regional Alentejano tinto



FICHA DE APRESENTAÇÃO DO PRODUTO