



MONTE DAS BAGAS DE OURO TINTO



País / Região / Sub-região

Portugal / Alentejo / Serpa



Vinhedo

Vinhas plantadas em solos argilosos e calcários.



Uva

50% Petit Verdot e 50% Syrah



Safra

2021



Teor alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em cubas de inox e posterior estágio em barrica de carvalho francês de segundo uso pelo período de 6 meses.



Notas de Degustação

Aromas exuberante de frutas do bosque, um tostado elegante a par do exotismo de especiarias. Um vinho que nos faz despertar os sentidos e que nos remete para uma viagem de sensações fortes. Na boca possui muito volume, equilíbrio e um final longo. Temperatura de serviço: 12 a 16 graus C.



Harmonização

Ideal com carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos envelhecidos.



Sobre a Vinícola

O Monte das Bagas de Ouro dedica-se à produção e comercialização de vinho, em Serpa e nasceu do sonho de um dos sócios de plantar uma vinha no Alentejo e dar visibilidade da região ao mundo. Em 2015 nasceu a vinha. Em 2019 foi construída a adega que é um projeto familiar que cruza gerações e que está alicerçado na paixão pelo campo e pelo mundo dos vinhos. A imensidão das planícies, as cores que marcam a terra, o sol. Tudo envolve a Adega do Montado. É por isso que produzem vinhos com histórias. Partilham o sonho e brindam sempre ao sucesso. Vinícola de tradição familiar líder na área vitivinícola, tendo por base um compromisso de longa data com a natureza e a sua biodiversidade, respeitando os princípios de sustentabilidade dos solos, região, bem como de todos os seus parceiros.