



Couteiro-Mor COLHEITA TINTO 2018

VINHO TINTO | RED WINE

Vinho Regional Alentejano | *Regional Wine from Alentejo*

País <i>Country</i>	Portugal
Região <i>Region</i>	Alentejo
Clima <i>Climate</i>	Mediterrânico <i>Mediterranean</i>
Tipo <i>Type of Wine</i>	Tinto <i>Red</i>
Castas <i>Grape varieties</i>	Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional & Syrah
Classificação <i>Classification</i>	Regional <i>Regional</i>
Ano de Colheita <i>Harvesting year</i>	2018
Vindima <i>Harvest period</i>	Setembro <i>September</i>
Produção <i>Production</i>	200.000 L garrafas <i>Bottles - 0,75l, 0,5L e 0,375 L</i>
Enólogos <i>Oenologists</i>	Anselmo Mendes & Diogo Lopes
Vinificação <i>Vinification</i>	Desengace total, esmagamento, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada (23°-25°C). Estágio em cubas de inox durante 6 meses. <i>Total destemming, crushing, fermentation in stainless steel tank at controlled temperature (23-25°C). Aged for 6 months in stainless steel.</i>
Teor Alcoólico <i>Alcohol Content</i>	14,1% vol
Açúcar residual	1,2g/dm ³
Acidez Total <i>Total acidity</i>	5.2g/dm ³
pH	3.71
Notas de Prova <i>Tasting Notes</i>	Cor ruby, no nariz sobressaem os frutos vermelhos com nuances florais. Na boca mostra-se um vinho expressivo, fácil, com taninos redondos e final guloso. <i>Ruby color, red fruits stand out on the nose with floral nuances. In the mouth it is an expressivewine, easy, with round tannins. Lickerish finish.</i>
Consumo <i>Consumption</i>	Até 2024 <i>Until 2024</i>
Gastronomia <i>Serving suggestions</i>	Perfeito para um churrasco e cozinha internacional <i>Perfect with a barbecue or international cuisine.</i>
Temperatura de Serviço <i>Serving Temperature</i>	16°C
Embalagem <i>Packaging</i>	Caixas de cartão 6 garrafas (0.75cL) <i>Cartons of 6 bottles (0.75cL)</i>



HERDADE DO
MENIR

