



**Couteiro[®]
Mor**
ESCOLHA TINTO
2015



Couteiro-Mor ESCOLHA TINTO 2015

VINHO TINTO | RED WINE

Vinho Regional Alentejano | *Regional Wine from Alentejo*

País | *Country* Portugal
Região | *Region* Alentejo
Clima | *Climate* Mediterrânico | *Mediterranean*
Tipo | *Type of Wine* Tinto | *Red*
Castas | *Grape varieties* Alicante Bouschet, Petit Verdot & Syrah

Classificação | *Classification* Regional | *Regional*

Ano de Colheita | *Harvesting year* 2015
Vindima | *Harvest period* Setembro | *September*
Produção | *Production* 20.000 Garrafas | *20.000 Bottles*
Enólogos | *Oenologists* Anselmo Mendes & Diogo Lopes
Vinificação | *Vinification* Desengace total, esmagamento, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada (23°-25°C). Estágio em cubas de inox durante 6 meses.
Total destemming, crushing, fermentation in stainless steel tank at controlled temperature (23-25°C). Aged for 6 months in stainless steel.

Teor Alcoólico | *Alcohol Content* 14,0% vol

Açúcar residual 1,4g/dm³

Acidez Total | *Total acidity* 5.60g/dm³

pH 3.74

Notas de Prova | *Tasting Notes* No nariz sobressaem os frutos vermelhos, com nuances florais. Muito expressivo na boca, com taninos redondos. Final prolongado.
In the nose red fruits stand out, with floral nuances. Very expressive in the mouth, with round tannins. Extended ending.

Consumo | *Consumption* Até 2025 | *Until 2025*

Gastronomia | *Serving suggestions* Pela sua complexidade combina bem com pratos mais ricos, como pratos de caça e assados no forno. |
In spite of its complexity goes well with richer dishes, like hunt and roasts

Temperatura de Serviço | *Serving Temperature* 16°C

Embalagem | *Packaging* Caixas de cartão 6 garrafas (0.75cL) |
Cartons of 6 bottles (0.75cL)



HERDADE DO
MENIR

