

MONTE DAMIÃO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2017



PRODUTOR: Ares Alentejanos – Soc. Vitivinícola Lda

ENOLOGIA: Sónia Martins

Damião de Goes foi um proeminente historiador e humanista português do século XVI. Foi um incessante Viajante e publicou diversas obras tendo algumas delas provocado dissabores levando-o a ser perseguido pela inquisição. Este vinho feito das principais castas Alentejanas procura de alguma forma homenagear este ilustre português.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Mediterrânico - Continental
Solo:	Granítico, de materiais predominantemente limosos
Castas:	Roupeiro, Arinto e Fernão Pires
Produção:	10.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com temperatura controlada entre 14º e 16º C
Estágio:	Dois meses em cave após engarrafamento antes de ir para o mercado.
Engarrafamento:	2018

NOTAS DE PROVA

Cor:	Amarelo Citrino
Aroma:	Muito perfumado, com notas de fruta de polpa branca
Paladar:	Branco sólido, untuoso mas sem perder frescura, num conjunto apelativo e com caratér
Final de prova:	Equilibrado e elegante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir entre 10º e 12º C.
Gastronomia:	Acompanha bem açordas, pratos de peixe e carnes brancas
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

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

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa borgonha	EAN code	5604576010552
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560045760105 2

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

Monte Damião Vinho Regional Alentejano Tinto
Terras de Fialho Vinho Regional Alentejano tinto
Terras de Fialho Vinho Regional Alentejano branco
Sericaia Vinho Regional Alentejano tinto
Sericaia Vinho Regional Alentejano branco



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL