

Fonte Mouro

Garrafeira 2003

Apresenta aroma a frutos vermelhos, folha de tabaco, taninos maduros que lhe conferem uma boa estrutura, com uma acidez que lhe permite ter uma grande longevidade.

It presents na aroma of red fruits, tobacco leaf, ripe tannins that give it a good structure, with an acidity that allows it to have a great longevity.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas de inox com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C e estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinification: Vinified by the traditional tanning process in stainless steel vats with fermentation temperatures around 28°C and maturation in French oak barrels for 12 months.

Enologia/Winemakers:
José Saramago

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Trincadeira 40%
Aragonez 30%
Alicante Bouschet 30%

14%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 3.8g/L

Acidez Total/Total Acidity:
6.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.48



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Should be served at 16°C to 18°C, accompanying meat and cheese dishes.

