

Fonte Mouro Garrafeira Magnum 2005

Apresenta aroma a frutos vermelhos, folha de tabaco, baunilha e taninos suavizados pelo tempo.

It presents an aroma of red fruits, tobacco leaf, vanilla, and tannis softened by time.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas de inox com temperaturas de fermentação a cerca de 26°C e estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

Vinification: Vinified by traditional tanning process in stainless steel vats with fermentation temperatures around 26°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

Touriga Nacional 45%
Syrah 35%
Alicante Bouschet 20%

13.5%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 4.0g/L

Acidez Total/Total Acidity:
6.0g/L em ácido tartárico

PH: 3.50

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.

