

Fonte Mouro

Reserva 2005

Apresenta aroma a frutos vermelhos, baunilha, cereja e taninos suavizados pelo tempo. Este vinho não foi filtrado nem estabilizado, pelo que, está sujeito a criar depósitos.

It presents na aroma of red fruits, vanilla, cherry and tannins softened by time. This wine has not been filtered or stabilized, so it is subject to create deposit.

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 the traditional tanning process in stainless steel vats with fermentation temperatures around 26°C and maturation in French oak barrels for 12 months.

Enologia/Winemakers:
António Saramago

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

Cabernet Sauvignon 40%
Trincadeira 20%
Aragonez 20%
Alicante Bouschet 20%

13.5%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 1.0g/L

Acidez Total/Total Acidity:
7.4g/L em ácido tartárico

PH: 3.49



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.

