



# MONTES ERMOS

Grande Reserva • Tinto

**Vinho** Montes ERMOS Tinto Grande Reserva

**Tipo** DOC DOURO

**Cor** Tinto

**Colheita** 2007

**Castas** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

**Enologia** Rui Madeira

**Perfil** Vinho muito estruturado e complexo com longo estágio em madeira. Este vinho apresenta um grande potencial de envelhecimento pelo que poderá ser guardado em cave para mais tarde degustar. Ideal para acompanhar uma gastronomia rica.

**Prova** Límpido, cor vermelho violeta profundo com laivos púrpura. Apresenta-se com fruta vermelha e de bosque madura, ameixa e cassis em harmonia com notas de compota de cereja perfeitamente casadas com as notas especiadas provenientes das castas utilizadas. O estágio em madeira confere-lhe notas doces de baunilha e de torrefacção. Mostra-se encorpado e estruturado, apresentando um fino e complexo aroma de boca com notas de fruta vermelha e chocolate, o fim de boca é longo e harmonioso com taninos de qualidade ainda bem presentes.

**Gastronomia** Acompanha bem com pratos de carne assada e caça, fumeiro, bacalhau e queijos.

**Origem** No ano de 2007 verificaram-se quebras de produção de 50% nas vinhas do concelho de Freixo de Espada à Cinta, mas como forma de compensação as uvas desta colheita foram de excepcional qualidade. Das melhores vinhas foram colhidas as uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca que deram origem a este vinho excepcional.

**Vindima** O ano de 2007 caracterizou-se por ser um ano mais fresco e húmido que o habitual, com pouca estabilidade meteorológica acabando por se revelar um ano em que as doenças míldio e oídio se manifestaram em grande escala provocando grandes quebras de produção. As temperaturas mais amenas criaram condições para maturações equilibradas. A vindima teve início dia 15 de Setembro.

**Vinificação e Estágio** Maceração pré-fermentativa, fermentação a temperatura controlada em cubas-lagar inox, maceração pós-fermentativa. Uma parte do lote estagiou por um período de 18 meses em barricas de carvalho americano e francês de grão extra fino.

**Álcool** 14% alc./vol.

**pH** 3,6

**Acidez Total** 5,98 g/dm<sup>3</sup>

**EAN** 560 9975 11134 3

**Wine-is code**

