



# MONTES ERMOS

Grande Reserva • Touriga Nacional • Tinto

**Vinho** Montes Ermos Tinto Grande Reserva Touriga Nacional

**Tipo** DOC DOURO

**Cor** Tinto

**Colheita** 2007

**Castas** Touriga Nacional

**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, de cor vermelho violeta profundo com laivos púrpura. De nariz doce e elegante, muito intenso, evidencia uma grande complexidade aromática, onde a frescura da casta com notas florais e de frutos negros se encontra em equilíbrio com as de esteva e rosmaninho, muito típicas da flora do Douro Superior. O estágio em barricas novas, contribuiu para enaltecer toda a riqueza aromática, denotando-se discretas notas de torrefacção, baunilha e tosta. Na boca, sobressai a elegância da casta, é muito estruturado, com taninos firmes e de qualidade, o final frutado é longo e persistente.

**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 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 da casta Touriga Nacional, que deram origem a este vinho de excepcional qualidade.

**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. O lote estagiou por um período de 18 meses em barricas novas de carvalho francês de grão extra fino.

**Álcool** 14% alc./vol.

**pH** 3,55

**Acidez Total** 6,17 g/dm<sup>3</sup>

**EAN** 560 9975 11164 0

**Wine-is code**

