



# MONTES ERMOS

Garrafeira dos Sócios • Tinto

**Vinho** Montes ERMOS Tinto Garrafeira dos Sócios

**Tipo** DOC DOURO

**Cor** Tinto

**Colheita** 2009

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

**Enologia** Rui Madeira

**Perfil** Vinho muito estruturado e complexo com notas de esteva 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. No nariz mostra-se doce e elegante, muito intenso, evidencia uma grande complexidade aromática. A frescura das notas florais e de bergamota encontra-se em equilíbrio com os frutos negros e com a flora da região, esteva e rosmaninho, muito típicas 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 apresenta extrema elegância e intensidade, aveludado, volumoso e muito estruturado. Apresenta taninos suaves e de qualidade que lhe proporcionam uma grande alma, o final é frutado, intenso, persistente e de uma grande fineza.

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

**Origem** No ano de 2009 festejou-se o 50º aniversário da Adegas Cooperativas de Freixo de Espada à Cinta, para comemorar a efeméride decidiu-se produzir um vinho que tornasse esta data memorável. Das melhores vinhas dos nossos associados foram seleccionadas as uvas das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. Depois de um cuidadoso transporte até à adega e duma vinificação em lagar preservou-se neste vinho toda a riqueza dos nossos vinhedos que são a expressão do esforço e dedicação dos associados desta Adega.

**Vindima** No ano de 2009 o verão foi quente e seco apenas com o mês Julho um pouco mais fresco, não se verificaram assim as condições para o desenvolvimento de doenças. Durante a floração verificou-se a ocorrência de alguma chuva que originou algum desavinho principalmente nas castas Touriga Nacional e Touriga Franca. A maturação decorreu de forma positiva. A vindima teve início dia 8 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** 3,86

**Acidez Total** 4,93 g/dm<sup>3</sup>

**EAN** 560 9975 11111 4

**Wine-is code** 620-4482281-000013-14

