

2/6/2014

www.montenovoefigueirinha.pt/ficha_vinhos.php?id=24&l=pt**Amnésia Tinto 2012**

O **Amnésia Tinto 2012** é um vinho Regional Alentejano produzido a partir das castas Aragonêz, Syrah e Cabernet Sauvignon de uvas provenientes da Herdade da Figueirinha. Apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, chá preto, taninos suaves e acidez equilibrada. Consumir entre 16 a 18°C, a acompanhar pratos de carne.

Prova:

apresenta cor rubi intenso, aroma a frutos vermelhos, chá preto, taninos suaves e acidez equilibrada;

Vinificação:

vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas inóx com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C;

Análises:

teor de álcool 13 % v/v. Serviço: deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C, a acompanhar pratos de carne;

Conservação:

garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%; longevidade prevista de 6 anos.

Embalagem:

garrafas de 0,75 l e de 0,375 l.

Enólogo: Filipe Sevinato Pinto/ Susana Correia

Prémios:Boa Compra 2014" atribuído pela Revista dos Vinhos
Grande Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles

*Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*

http://www.montenovoefigueirinha.pt/ficha_vinhos.php?id=24&l=pt

1/1