

Monte da Cal Vinho Regional Alentejano Tinto 2007



A Região

Se estar no topo é estar na moda, então o Alentejo está claramente na moda. Mas está na moda desde há mais de 15 anos, e sempre a crescer desde então. Actualmente, em volume e valor, os vinhos do Alentejo representam cerca de 45% de todos os consumidos no mercado nacional. O principal trunfo dos vinhos do Alentejo é a sua elevada qualidade média. Ou seja, praticamente não existem vinhos maus. Juntamos a isso a capacidade de agradar a um leque alargado de consumidores, a facilidade de se tornarem "bebíveis" quase logo a seguir à vindima e os preços, globalmente competitivos, e percebemos a razão do sucesso.

Tecnologia de Produção

Esmagamento das uvas com desengace total, seguido de fermentação em cubas inox, de pequena capacidade, com leveduras seleccionadas à temperatura de 26°C. O tempo de maceração foi de cerca de 2 semanas e as remontagens para extracção de cor foram suaves. Antes do engarrafamento, o vinho passou apenas por uma ligeira filtração por placas de celulose, de forma a preservar toda a sua estrutura. Antes de ir para o mercado, permaneceu 2 meses em garrafa.

Castas

Aragonez, Alfrocheiro, Alicante Bouschet

Teor Alcoólico

13,5%

Enologia

Carlos Lucas

Viticultura

Rogério de Castro

Longevidade

pelo menos 3 anos após a data de colheita.

Prémios



Nota de Prova

Feito com Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet, está bem concentrado na cor e no aroma, pleno de notas de vegetais e frutos maduros, mas sem excessos, antes denotando uma bela frescura. Com muito bons taninos na boca, gordos e polidos, é um vinho sumarento, vigoroso, com fresca acidez no final persistente.

*Jantar no Restaurante Mar e Terra, em 10 de junho de 2010.
Tropa de Elite com as esposas, na despedida dos Moçambicanos.*