

# HOMENAGEM

## CASTELÃO 2015

### GRANDE RESERVA

Vinho Tinto DOC Palmela



QUINTA DO  
MONTE  
ALEGRE  
VINHOS | WINES

Vinho produzido na Quinta do Monte Alegre a partir de uvas em regime de Produção Integrada, cuidadosamente seleccionadas e vinificadas na adega da Quinta. É um vinho que expressa na sua plenitude a tradição da região, assente na casta Castelão, revelando todo o potencial que esta adquire nos terrenos arenosos do concelho de Palmela.

#### Informação Técnica

Região: Península de Setúbal

Classificação: DOC Palmela, Grande Reserva

Castas: Castelão 100%

Tipo de Solo: Calcário Arenoso

Idade das Vinhas: 42 anos.

Vinificação: Curtimenta total, maceração pelicular a frio durante 12h, fermentação em lagar de inox com temperatura controlada entre 25°C e 28°C durante 5 dias, com 3 remontagens manuais por dia. Maceração pós-fermentativa durante 7 dias.

Estágio: Carvalho francês de 1º ano durante 12 meses seguido de 24 meses em garrafa.

Engarrafamento: 2017

Conservação: Posição horizontal em local fresco e seco.

Longevidade Prevista: 20 anos após o engarrafamento. Sujeito a criar depósito com o tempo.

#### Análises – CVRPS PC nº

Grau: 15% vol

pH: 3,41

Acidez Total: 5,70 g/L ácido tartárico

Açúcar residual: 2,3 g/L

#### Notas de prova

Cor: Rubi com laivos granada.

Aroma: Bouquet complexo e rico com notas iniciais de carvalho francês, logo atrás vem a fruta em calda e notas licoradas de ginja. Mato seco e aromas terciários (notas de pólvora e grafite).

Paladar: Corpo cheio e rico, imponente e volumoso. Taninos maduros ainda cheios de garra, acidez equilibrada. Profundo e multidimensional.

Final: Muito longo e gastronómico.

#### Modo de Servir

Temperatura: 16°C

Serviço: Colocar garrafa na vertical um ou dois dias antes de abrir. Aconselha-se decantar com cuidado para não arrastar eventuais sedimentos e aguardar 1 hora antes de servir.

Gastronomia: Cozinha tradicional portuguesa à base de carne, pratos de caça, assados, queijos e enchidos.

#### Prémios:

2020: 93 pts – Portugal, “Guia de Vinhos Copo e Alma - Os melhores 308 Vinhos para 2020”

#### Formatos:

Garrafa: 75 cl

Caixa: Madeira de 3 garrafas

Paleta: 40 Caixas de Madeira de 3 garrafas



Enólogo: André Santana Pereira

75 CL QMA - Homenagem



Quinta do Monte Alegre, Fonte Barreira. Rua Francisco Pato. 2965-550 Águas de Moura  
Fernando Santana Pereira Unipessoal Lda  
Palmela – Portugal

[www.quintadomontealegre.pt](http://www.quintadomontealegre.pt)

[info@quintadomontealegre.pt](mailto:info@quintadomontealegre.pt)