

# MONTE das BAGAS *de Ouro*



## Reserva Red Wine 2019 | Petit Verdot



REGIÃO | Alentejo / Portugal

CASTAS | Grapes Varieties Petit Verdot

TIPO DE SOLO | Argilosos e Calcários

ENÓLOGO/WINEMAKER | Nelson Rolo / Paulo Maurício

DENOMINAÇÃO/DENOMINATION | Vinho Regional Alentejano



### VINHO / WINE

A casta Petit Verdot foi a nossa inspiração, a nossa riqueza, a base e a razão deste Reserva. Aromaticamente é expressivo, intenso e envolvente. Os frutos do bosque mesclados com notas florais de violetas, envolvidas numa nota tímida de tosta e pimenta conquistam-nos de imediato. O estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês confere complexidade e estrutura, mas simultaneamente elegância e equilíbrio. Um Reserva que termina longo, que persiste e insiste em nos conquistar...

The Petit Verdot grape variety was our inspiration, our wealth, the basis and the reason for this Reserve. Aromatically it is expressive, intense and enveloping. Fruits of the forest mixed with floral notes of violets, involved in a shy note of toast and pepper conquer us immediately. The ageing of 18 months in French oak barrels provides complexity and structure, but simultaneously elegance and balance. A Reserve that ends long, that persists and insists on winning us over.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico / Alcohol: 15%

Acidez Total / Total Acidity: 4,9 g/L

Acidez Volátil / Volatil Acidity: 0,75 g/L

Açúcares Totais / Total Sugars: 1,5g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,92

### Boas práticas de transporte e armazenagem:

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10- 18°C) e de humidade relativa (50- 80%).

### Recommendations for Transport and Storage:

In order to avoid any changes in the organoleptic and physical-chemical characteristics of the wine it should be transported and stored in good environmental conditions, especially concerning temperature (10- 18°C) and relative humidity (50- 80%).