

Monte do Zambujeiro 2021

Produtor:	Quinta do Zambujeiro
Origem/Região:	Borba, Vinho Regional, Alentejo, Portugal
Lote:	48% Aragonez 16% Touriga Nacional 13% Alicante Bouschet 11% Tinta Caiada 08% Petit Verdot 04% Touriga Franca
Alcool:	14.5%
Vinificação:	O Monte do Zambujeiro é feito a partir das nossas vinhas mais novas, uvas colhidas manualmente e que fermentam em tanques de inox. Estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês, usadas. Não foram usadas proteínas de origem animal.
Notas de prova:	Vermelho brilhante com laivos de violeta. O bouquet é floral e apimentado, com agradáveis notas de pimenta e um toque de fumo. Agradável e de corpo médio, suavemente estruturado, mas com um bom extrato substancial de fruta vermelha sumarenta.
Harmonização:	Servir entre os 13 – 16°C, acompanhar com massas, pizzas e carnes grelhadas. Consumir entre os anos de 2024 e 2029. Conservar abaixo dos 15°C.

