

# MONTE DA CAPELA – RESERVA

## VINHO TINTO / DOC ALENTEJO / 2018

Região: Moura, Alentejo, Portugal  
Produtor: Casa Clara  
Enóloga: Alexandra Mendes

**CASTAS:** 70% Alfrocheiro, 15% Aragonez e 15% Syrah.

**ANO DE COLHEITA:** O ano de 2018 iniciou-se com um inverno frio e seco. A primavera continuou fria e foi muito chuvosa, o que motivou um atraso no arranque do ciclo vegetativo. Março ficou marcado por uma pluviosidade superior à média. No verão, as temperaturas foram mais baixas que a média dos últimos anos, e a maturação acabou por acontecer mais tarde que o habitual. Estas condições atípicas foram muito propícias à produção de vinhos mais frescos e aromáticos.

**CLIMA:** Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.

**SOLO:** Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

**VINIFICAÇÃO:** Uvas rigorosamente selecionadas na vinha e na adega e vinificadas em conjunto. As uvas passaram por um processo de esmagamento suave e desengace total. A fermentação ocorreu a temperatura controlada, em cubas inox, com processo de délestage total. Maceração peculiar cinco dias no final da fermentação.

**ESTÁGIO:** Estagiou durante 3 meses em barricas novas e de segunda utilização de carvalho francês.

**NOTAS DE PROVA:** De cor vermelho vivo. No nariz, o vinho apresenta um aroma florar intenso, revelando a grande influência da casta predominante, e notas de tabaco. Na boca revela-se um vinho muito estruturado, apresentando taninos em evolução. Final longo. Vinho muito elegante, harmonioso e com um grande potencial de envelhecimento.

Consumir de preferência entre 16°C-18°C.

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** 9 de Janeiro de 2020.

**Nº DE GARRAFAS:** 7.763 garrafas.

**GASTRONOMIA:** Ótima opção para acompanhar com carnes vermelhas e risottos.

**PRÉMIOS:** Medalha de Ouro, "Concours Mondial de Bruxelles" (Bélgica, 2020);  
Medalha de Prata, "Wines Spirit Ukraine" (Ucrânia 2020);  
Medalha de Bronze, "International Wine Challenge" (Reino Unido, 2020);  
90 Pontos, "Guia de Vinhos Edição 2021", Aníbal José Coutinho com Neil Pendock, (Portugal, 2020).



### INFORMAÇÃO TÉCNICA:

Teor Alcoólico: 14,5%  
Acidez Total: 5,3 g/l  
Acidez Volátil: 0,81 g/l  
PH: 3,85  
Açúcar Residual: 0,5 g/l  
Contém sulfitos

### CÓDIGO DE BARRAS:

Garrafa 0,375l: 5 604563010008  
Garrafa 0,75l: 5604563001020  
Garrafa 1,5l: 5 604563010039  
Caixa 12x0,375l: 25604563000942  
Caixa 6x0,75l: 1560456010005

### LOGÍSTICA EUROPALETE:

Dimensões: 1,20mx0,80 m  
Unidade/Camadas: 13 caixas/12x0,375l | 11  
Nº Camadas: caixas/6x0,75l  
Unidade/Palete: 78/12x0,375 | 88/6x0,75l