

## Monte d'Oiro Tinto 2023

**Produtor:** Quinta do Monte d'Oiro

**Região:** Lisboa

**País:** Portugal

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2023

**Teor Alcoólico:** 13 Vol

**Corpo:** Leve

O Monte d'Oiro Tinto é um vinho encorpado, com uma mistura harmoniosa das uvas Syrah, Tinta Roriz e Touriga Nacional. Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e um toque de especiarias. Na boca, é equilibrado, com boa acidez e taninos suaves. Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, pratos de caça ou queijos curados.

### Quinta do Monte d'Oiro

**UVAS:**

Syrah, Tinta Roriz e Touriga Nacional

**VINHEDOS:**

Uvas provenientes de vinhedos localizados na região de Lisboa, cultivados em uma área de 29 hectares com diferentes exposições e inclinações. O solo é argilo-calcário, e o microclima é mediterrânico, com influência atlântica.

**VINIFICAÇÃO:**

As uvas são colhidas à mão, cuidadosamente selecionadas e desengaçadas sem esmagamento. A fermentação ocorre em cubas de inox, reproduzindo a pisa a pé tradicional, com controle de temperatura individual para cada cuba.

**MATURAÇÃO:**

Maturado por 8 meses em barricas de carvalho francês.

**SUGESTÃO DE GUARDA:**

Até 5 anos

**SERVIÇO:**

Carnes em geral, queijos e massas.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 14 a 16°C

