



MONTE DA
BONANÇA
FAMILY LEGACY WINES

VINHAS DE SEQUEIRO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

A NOSSA VINHA

TODAS AS UVAS PROVÊM DAS NOSSAS VINHAS NO MONTE DA BONANÇA, EM AZARUJA, EM REGIME DE PRODUÇÃO INTEGRADA: 10 HECTARES DE VINHAS VELHAS, QUASE 50 ANOS, NÃO IRRIGADAS, CULTIVADAS EM SOLOS MEDITERRÂNEOS PARDOS DE QUARTZODIORITOS, FORMADOS A PARTIR DE ROCHAS NÃO CALCÁRIAS DE TEXTURA FRANCO-ARENOSA, SITUADAS A CERCA DE 280 METROS DE ALTITUDE. O CALOR DO CLIMA SECO DO ALENTEJO, ALIADO À ACENTUADA VARIAÇÃO TÉRMICA ENTRE O DIA E A NOITE, GARANTE UMA MATURAÇÃO EQUILIBRADA, FRESCURA E CONCENTRAÇÃO AROMÁTICA.

CASTAS

ALICANTE BOUSCHET
ARAGONEZ
TRINCADEIRA
TOURIGA NACIONAL

TEOR ALCOÓLICO

ALC. 14,5% VOL.

VINDIMA MANUAL NOTURNA

18-20 DE SETEMBRO DE 2024

VINIFICAÇÃO

VINDIMA NOTURNA E MANUAL EM CAIXA, VINIFICAÇÃO EM CUBA DE INOX COM CONTROLO DE TEMPERATURA

ESTÁGIO

50% DE LOTE EM BARRICA DE CARVALHO FRANCÊS DEE 300L

ENGARRAFAMENTO

24 DE SETEMBRO DE 2025

NÚMERO DE GARRAFAS

15063 (0.75 L)

NOTAS DE PROVA

“VINHO DE COR RUBI BRILHANTE COM NUANCES VIOLÁCEAS, REVELA AROMAS DE FRUTOS VERMELHOS E SILVESTRES. NO PALATO, É COMPLEXO, EQUILIBRADO, FRESCO E PERSISTENTE.”

JOAQUIM ROQUE – ANA PAULINO
ENÓLOGOS



MONTE DA
BONANÇA
FAMILY LEGACY WINES

VINHAS DE SEQUEIRO

TINTO | RED . 2024

GARRAFA Nº 00729 | 15063

PONTUAÇÕES

Produzido e engarrafado por Monte da Bonança Azaruja, Portugal. Contém sulfitos.
Proteger da luz direta e conservar em local fresco e seco. Temperatura e humidade constantes.