

## FLOR DE MAIO VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2021



### ● DESCRIÇÃO DO VINHO

Nos meses de maio a planície alentejana enche-se de flores de variadas cores, onde se destacam lindos campos verdejantes matizados de papoulas. É também em maio que ocorre o engarrafamento deste vinho. O Flor de Maio é elaborado com técnicas que respeitam as características das uvas e possui apenas estágio em tanques de inox, o que preserva todos os seus aromas naturais. No exame visual apresenta cor vermelho rubi escuro e brilhante. O aroma é de frutas vermelhas maduras com boa intensidade e toques florais. Na boca revela taninos macios e bom frescor. É um vinho redondo, fácil, agradável e com retrogosto frutado.

### ● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

**País:**  
Brasil

**Uva:**  
Trincadeira e Syrah

**Temperatura:**  
16°C a 18°C

**Abrir e consumir após:**  
60 minutos

**Teor alcoólico:**  
13,5%

**Corpo:**  
●●●○○

### ● HARMONIZAÇÃO

Bacalhada com tomate, pimentão, batatas e cebola, Escalopes de vitela com molho de tomate, Iscas de Filé, Pizza com Embutidos, Cozidos com vegetais, Língua, Massas ao molho de tomate ao sugo e Ricota, Bife de fígado.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.