



**A FORÇA DO INTERIOR**

*Sou a forma como ganhei forma.  
A alma de quem me deu corpo.  
A vontade inquebrável  
que emocionou a dureza do xisto. A  
voz do que só eu vi nos montes.  
A dedicação desmesurada  
com que medi o tempo e o espaço  
entre as serras durante 40 anos.*



*Sou as origens. O conhecimento.  
A força das raízes. As confidências.  
Sou dessa casta que nos leva  
do impossível ao fazer acontecer.  
O conteúdo que dita a matéria de que somos feitos.  
Sou a prova de tudo o que temos cá dentro.  
Sou o interior.*



\$

# HISTÓRIA

\$

~

*“Só com tudo o que temos cá dentro  
fazemos algo maior do que tudo o que somos.”*

José Rodrigues

~

Quando raros eram aqueles que acreditavam na zona mais a sul da Beira Interior, quando as dificuldades dos terrenos irregulares ainda se sobrepunham à vontade e quando pouco levava a crer que era possível muito, já o Monte Barbo crescia entre o xisto da Beira Baixa, em pleno interior de Portugal.

Nasceu nos anos 70, da força de vontade inquebrável de José Rodrigues, mais conhecido por Ti Zé, que cheio de fé na terra, deu ao Monte Barbo força em cada videira que plantou, cuidou e viu crescer.





# HISTÓRIA



**A riqueza dos solos, a seleção minuciosa das uvas e das castas bem como as técnicas que aliam tradição e modernidade dão origem a um vinho com personalidade, que superou probabilidades, preconceitos, limitações e fronteiras.**

**40 anos, muitos litros e muitos hectares depois, a produção aumentou, tal como a vontade e necessidade de a profissionalizar, mantendo-se, no entanto, pequena e selecionada. A intuição do Ti Zé atravessou gerações e a sua dedicação estendeu-se à família, que hoje, com orgulho, vê o seu vinho ganhar terreno, força e vários prémios.**

**O Vinho Monte Barbo cumpre assim o seu destino, dando aprovar a sua excelência de boca em boca elevando um Portugal profundo a outras partes do país e do mundo, a cada garrafa de branco, tinto ou reserva, em que revela toda a sua qualidade, dedicação e interior de que é feito.**





## MONTE BARBO BRANCO

---

Ossolos xistosos do Monte Barbo, aliados ao clima mediterrânico continental característico da Beira Interior, reúnem as melhores condições para a produção de vinho branco. Tendo como base a casta Malvasia, foi preparado este vinho de cor citrina, com aroma a frutos tropicais e um sabor macio, a fruta fresca que persiste e o torna único.

---

**Cor:** Branco

**Capacidade:** 750 ml

**Grau:** 13 % vol. **Castas:**

Malvasia Fina

**Vinificação:** Maceração pelicular durante 12 horas, seguida de fermentação alcoólica a 16°C, aproveitando-se apenas o mosto lágrima mais puro.

**Notas de prova:** Cor citrina com reflexos esverdeados. Aroma intenso frutado com notas exóticas de frutos tropicais. Vinho branco de persistência média onde a fruta e a acidez estão em perfeita harmonia.

**Temperatura de serviço:** 10-12°C

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e especialmente bacalhau.

**Enólogo:** Francisco Antunes



## MONTE BARBO TINTO

---

O Monte Barbo, com um clima mediterrânico continental e com solos xistosos, reúne as melhores condições para a produção de vinhos tintos.

A partir das castas Touriga Nacional, Aragonês, Syrah e Alicante Bouschet, foi elaborado este vinho de cor rubi carregado, aroma a frutos vermelhos maduros e que na boca se revela macio, de boa densidade e de boa persistência. Acompanha bem pratos de carne.

---

**Cor:** Tinto

**Capacidade:** 750 ml

**Grau:** 13,5% vol.

**Castas:** Touriga Nacional, Aragonês, Syrah e Alicante Bouschet

**Vinificação:** Castas colhidas manualmente. Totalmente desengaçadas, são maceradas a frio durante 5 dias. A fermentação alcoólica, realizada em cubas inox de pequeno volume, decorre durante 6 dias a uma temperatura de 28°C.

**Notas de prova:** Cor violeta muito intensa. No aroma dominam notas de frutos negros bem maduros (amoras) e suaves notas resinosas. Na boca é macio, fresco e muito equilibrado. Taninos aveludados bem presentes.

Notas discretas de madeira tostada. Persistência média.

**Temperatura de serviço:** 18°C

**Gastronomia:** Ideal para acompanhar com estufados e carnes vermelhas como vaca e cordeiro.

**Enólogo:** Francisco Antunes



## MONTE BARBO RESERVA

---

O Monte Barbo Reserva 2014 foi elaborado com as castas Syrah e Cabernet Sauvignon. Apresenta uma cor rubi profunda, um aroma intenso e complexo onde predominam notas de frutos vermelhos bem maduros e uma ligeira nuance de tosta da madeira de carvalho francês. Na boca é estruturado, persistente e complexo.

---

**Cor:** Tinto

**Capacidade:** 750 ml

**Grau:** 14,5% vol.

**Castas:** Syrah e Cabernet Sauvignon

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 20 kg de castas com selecção prévia na vinha. Recepção na adega em mesa de escolha com eliminação de matéria prima defeituosa. Desengaço total e esmagamento directo para a cuba de fermentação onde se procederá a uma maceração a frio pré fermentativa. Fermentação alcoólica durante 6 a 8 dias a 30°C. Maceração final durante 4 dias. Estágio em cascos de 300 lts de carvalho francês durante 12 meses.

**Notas de prova:** Apresenta cor violeta profunda, com notas de frutos silvestres (amora) bem maduros conjugadas com nuances tostadas do estágio em carvalho francês e russo. Na boca é fresco, agradável, elegante mas estruturado com taninos equilibrados. Muito persistente.

**Temperatura de serviço:** 18°C

**Gastronomia:** Assados de forno

**Enólogo:** Francisco Antunes



## MONTE BARBO ROSÉ

---

A partir das uvas Touriga Nacional foi criado este vinho rosado, de cor pálida, frutado, com suaves notas de frutos vermelhos, desabor intenso e fresco. Ideal para disfrutar como aperitivo ou para acompanhar carnes brancas grelhadas.

---

**Cor:** Rosado

**Capacidade:** 750 ml

**Grau:** 12,5% vol.

**Castas:** Touriga Nacional

**Vinificação:** Bica aberta com seleção de 40% do mosto lágrima.

**Notas de prova:** Cor rosada pálida, aroma frutado com notas de frutos vermelhos (morango e framboesa). Na boca é equilibrado com suave frescura.

**Temperatura de serviço:** 10°C

**Gastronomia:** Acompanha aperitivos e massas, pizzas e grelhados de carnes brancas.

**Enólogo:** Francisco Antunes

monte  
·B·A·R·B·O·



Produzido e engarrafado por Monte Barbo, Lda.  
Catraia Cimeira 6150-128 Montes da Senhora  
+351 274 833 153 | 924 222 802 | geral@montebarbo.com  
Comercial Francisco Godinho +351 925 390 457

**[www.montebarbo.com](http://www.montebarbo.com)**