

AS MELHORES COMBINAÇÕES



Quinta do Mouro Cabernet Sauvignon 2007

Com um teor alcoólico de 14% e uma acidez total de 6,1 g/L, o Quinta do Mouro Cabernet Sauvignon 2007 foi produzido unicamente com recurso à casta Cabernet Sauvignon e estagiou, durante 12 meses, em barricas novas de carvalho francês de 300 litros. Após vindima manual, seguiu-se um período de fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura e longa maceração pós-fermentativa.

Quinta do Mouro 2007

Produzido em solos xistosos no Alentejo, o Quinta do Mouro 2007 beneficiou, durante o período de maturação, de um clima mediterrâneo continental, onde abundam os dias quentes e secos, com grande amplitude térmica. Para a sua elaboração procedeu-se a vindima manual para caixas de 20 kg, maceração pré-fermentativa a frio com pisa a pé durante dois dias e fermentação em cubas de inox.

Quinta do Mouro Touriga Nacional 2010

Este monocasta Touriga Nacional estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 300 litros. Em termos de vinificação, procedeu-se a vindima manual para caixas de 20 kg, maceração pré-fermentativa a frio com pisa a pé durante dois dias, fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura, longa maceração pós-fermentativa e prensagem em prensa vertical.

Diferentes castas, diferentes vinhos, o mesmo propósito: o de sugerirmos aos nossos leitores alguns dos melhores vinhos produzidos no nosso país e que são muito apreciados além-fronteiras.



Vinha do Mouro Tinto 2010

Elaborado a partir das castas Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon, o Vinha do Mouro Tinto 2010 é um tinto regional alentejano produzido em solos xistosos e calcários.

Submetido a um desengace total com esmagamento e a uma maceração pré-fermentativa a frio durante três dias, fermentou depois em cubas de inox a uma temperatura de 24/26° C.

Vinha do Mouro Branco 2012

Produzido em solos calcários que beneficiam do clima mediterrâneo continental, onde abundam os dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, ideais para o período de maturação, o Vinha do Mouro Branco junta as castas Antão Vaz, Arinto e Verdelho.

Depois da vindima manual e maceração pelicular durante oito horas, fermentou em cubas de inox a uma temperatura de 12° C, durante cinco semanas.

Casa dos Zagalos 2008

O vinho Casa dos Zagalos 2008 estagiou um ano em barricas de carvalho francês e português de 300 litros. Com 50% da casta Trincadeira, 30% de Aragonez, 10% de Alicante Bouschet e 10% de Cabernet Sauvignon, este é um vinho com um teor de álcool de 14%.

A sua vinificação foi feita com recurso a desengace total, fermentação em cubas de inox de pequena dimensão, com temperatura controlada de 25/27° C.