

# AS MELHORES COMBINAÇÕES



## **Q**uinta 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.

## **Q**uinta 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.

## **Q**uinta 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.



### **V**inha 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.

### **V**inha 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.

### **C**asa 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.