

Quinta do Mouro Rótulo Dourado 2012

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos.

Castas: 55% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 10% Touriga Nacional e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 20kg. Maceração pré-fermentativa a frio com pisa a pé durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura, longa maceração pós-fermentativa. Prensagem em prensa vertical.

Estágio: 18 a 24 meses em barricas novas de Carvalho Francês de 300L.

Notas de Prova: Fruta vermelha madura, especiarias subtis, mas com profundidade. Espesso, gordo, glicerinado, com textura aveludada pontuada por taninos e acidez muito bem trabalhados, termina longo, muito sofisticado e elegante.

Análises Químicas:

Alcool: 14%

pH: 3,63

Acidez Total: 5,4 g/L

Açúcares Redutores: 1,2 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro - Quinta do Mouro

