



QUINTA DO MOURO

# Quinta do Mouro Touriga Nacional 2014

Vinho Regional Alentejano

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

**Solos:** Xistosos

**Castas:** 100% Touriga Nacional.

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 20 kg. 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:** 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês de 300L.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,55

Acidez Total: 5,3 g/L

Açúcares Redutores: 1.3 g/L

**Produtor e Enólogo:** Miguel Louro - Quinta do Mouro

