



QUINTA DO MOURO

Quinta do Mouro Vinha do Malhó 2015

Vinho Regional Alentejano

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

Solos: Xistosos

Castas: Híbridos de Cabernet.

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: 3,34

Acidez Total: 6,6 g/L

Açúcares Redutores: 1 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro - Quinta do Mouro

