

# Quinta do Mouro 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:** 45% Aragonez, 35% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% Cabernet Sauvignon

**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:** 14 meses em barricas de 300L de Carvalho Francês e Português, 50% novas.

**Notas de Prova:** Carregado na cor, é um vinho de grande complexidade aromática. Na boca é encorpado, com boa estrutura, excelente equilíbrio e acima de tudo muita frescura, que dificilmente se encontra no Alentejo. Final longo. É sem dúvida um vinho gastronómico, e de forte identidade

## Análise Química

Álcool: 14%

pH: 3,54

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcares Redutores: 0,9 g/L

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

