

Vinha do Mouro Tinto 2015

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

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

Solos: Xistosos e Calcários.

Castas: 45% Trincadeira, 30% Aragonez, 15% Alicante Bouschet e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

Notas de Prova: É um vinho que tem uma boa complexidade aromática de fruta vermelha com notas de especiaria. Bem estruturado, taninos finos, com boa frescura e acidez bem integrada. Vinho com garra e final persistente.

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,53

Acidez Total: 5,7 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

Produtor e enólogo: Miguel Louro

