

# zagaLUZ Tinto 2017

Vinho de Mesa



QUINTA DO MOURO

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

**Solos:** Xistosos e Calcários

**Castas:** Blend de Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, entre outras

**Vinificação:** Vindima Manual. Desengace total com esmagamento leve. Fermentação a uma temperatura de 24/26°C e estágio em cubas de inox.

**Notas de Prova:** Aromas de fruta fresca, framboesa e cereja, casca de maçã vermelha e violetas. Taninos pouco agressivos, notas de pedra molhada, acidez crocante, num estilo natural, leve e elegante.

**Análise Química:**

Álcool: 12%

pH: 3,26

Acidez Total: 6,4 g/L

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

**Produtor e enólogo:** Miguel Louro

