

# Zagalos Reserva 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.

**Castas:** 50% Trincadeira, 30% Aragonez, 10% Alicante Bouschet e 10% Cabernet Sauvignon

**Vinificação:** Desengace total, fermentação em cubas de inox de pequena dimensão com temperatura controlada 25°C - 27°C, maceração intensa e prolongada, prensagem em prensa vertical.

**Estágio:** 1 ano em barricas usadas de 300L de Carvalho Francês e Português.

**Notas de Prova:** É um vinho de cor rubi com laivos granada, com grande profundidade aromática, notas de fruta vermelha e preta em bom ponto de maturação e especiarias. Na boca apresenta-se com bom volume e muito equilibrado, com taninos redondos e boa acidez, terminando fresco e longo.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,50

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcares Redutores: 1,6 g/L

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

