

# Quinta do Mouro Aragonez 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:** 100% Aragonez

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 20 kg. Pouca percentagem de desengace, 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.

**Notas de Prova:** Cor rubi carregada. Aromas de frutos vermelhos e pretos em estado perfeito de maturação, acompanhados de elegantes notas vegetais, de bosque e folha seca, conferidas pela fermentação com grande percentagem de engaçó. Na boca é encorpado, com excelente estrutura e equilíbrio, e uma frescura baseada numa boa acidez para os padrões habituais desta casta. Uma das uvas base dos lotes da Quinta do Mouro em destaque pela primeira vez numa edição única.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,63

Acidez Total: 5,4 g/L

Açúcares Redutores: 1,8 g/L

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

