

# Quinta do Mouro Cabernet Sauvignon 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% 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:** 12 meses em barricas novas de Carvalho Francês de 300L.

**Notas de Prova:** Cor púrpura intensa. Aromas de fruta preta e vermelha madura, leve pimento, algum floral entremeado por delicadas e austeras nuances verdes. Na boca é encorpado, com sugestão de amoras silvestres e groselhas frescas, com excelente estrutura de taninos, firmes mas polidos, madeira bem integrada, frescura e mineralidade bem presentes, terminando seco e cheio de vida.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,42

Acidez Total: 6,4 g/L

Açúcares Redutores: 1,8 g/L

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

