

Quinta do Mouro Petit Verdot 2016

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% Petit Verdot

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 rubi muito intensa. Aromas de fruta preta (ameixa, amora, cereja) em estado perfeito de maturação, com notas florais de violeta, flor de laranjeira, algum mentol e especiaria.

Na boca é encorpado, com excelente estrutura de taninos, muito elegantes mas com alguma rusticidade, complementados por uma boa acidez que leva a um final longo, elegante e com frescura, contrabalançando bem o enorme poder da casta.

Primeira edição deste monovarietal na Quinta do Mouro.

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,66

Acidez Total: 5,5 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro - Quinta do Mouro

