



QUINTA DO MOURO

# Quinta do Mouro Rótulo Dourado 2013

Vinho Regional Alentejano

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

**Solos:** Xistosos.

**Castas:** 55% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 10% Touriga Nacional e 10% Cabernet Sauvignon.

**Vinificação:** Vindima manual para caixas de 20kg. 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:** 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês de 300L.

**Notas de Prova:** Aromas profundos a fruta vermelha e preta madura, especiarias subtis, um ligeiro toque vegetal. Espesso, gordo, glicerinado, com textura aveludada pontuada por taninos e acidez muito bem trabalhados, madeira muito bem integrada, termina longo, muito sofisticado e elegante.

**Análises Químicas:**

Alcool: 14%

pH: 3,64

Acidez Total: 5,8 g/L

Açucares Redutores: 0,7 g/L

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

