

Quinta do Mouro Touriga Nacional Unoaked 2017

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% Touriga Nacional

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: 1 ano em cubas de inox

Notas de Prova: Cor rubi intensa. Muita complexidade aromática, com fruta preta e azul a juntar-se a delicadas notas florais de violeta e flor de laranjeira, alguns mentolados e subtis notas cítricas. Na boca, apesar da ausência de barrica, apresenta uma excelente estrutura de taninos, muito equilíbrio e um final de boca prolongado e vibrante, revelador de uma das melhores colheitas desta casta na Quinta do Mouro, aqui pela primeira vez apresentada sem estágio em barrica, de forma a evidenciar o seu carácter único.

Análise Química:

Álcool: 14,5 %

pH: 3,59

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcares Redutores: 0,4, g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro - Quinta do Mouro

