



QUINTA DO MOURO

# Quinta do Mouro Trincadeira 2015

Vinho Regional Alentejano

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

**Solos:** Xistosos.

**Castas:** 100% Trincadeira.

**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. Aromas de fruta preta e azul madura, notas de bosque e florais, cogumelos, algum terroso. Na boca apresenta uma frescura e acidez vincadas, muito bem equilibradas com a estrutura, num todo elegante e sofisticado, revelador de uma das grandes castas do Alentejo.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,42

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

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

