

Quinta do Mouro 2013

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: 45% Aragonez, 35% Alicante Bouschet, 10% Touriga Nacional e 10% 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: 14 meses em barricas de 300L de Carvalho Francês e Português, 50% novas.

Notas de Prova: Carregado na cor, é um vinho de grande complexidade aromática. Na boca é encorpado, com boa estrutura, excelente equilíbrio de fruta muito pura e notas mais vegetais, e acima de tudo muita frescura, que dificilmente se encontra no Alentejo. Com final longo, é sem dúvida um vinho gastronómico e de forte identidade

Análise Química

Álcool: 14%

pH: 3,61

Acidez Total: 5,4 g/L

Açúcares Redutores: 0,8 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro - Quinta do Mouro

