



QUINTA DO MOURO

Vinha do Mouro Branco 2018

Vinho Regional Alentejano

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

Solos: Xistosos.

Castas: Antão Vaz, Arinto e Verdelho, com um pouco de Rabigato, Gouveio e Alvarinho.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 5 semanas.

Notas de Prova: Muito atractivo no aroma, conjugando notas minerais com notas citrinas e de fruta de polpa pouco madura. Na prova é bem estruturado, com algum volume de boca e com muita frescura, ancorada numa excelente acidez invulgar para a região.

Análise Química:

Álcool: 12 %

pH: 3,14

Acidez Total: 6,7 g/L

Açúcares Redutores: 1,0 g/L

Produtor: Miguel Louro - Quinta do Mouro

