

Vinha do Mouro Tinto 2016

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

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

Solos: Xistosos e Calcários.

Castas: 45% Trincadeira , 30% Aragonez, 15% Alicante Bouschet e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

Notas de Prova: Cor rubi de intensidade média. Boa complexidade aromática de fruta vermelha e preta muito fresca e no ponto certo de maturação, complementada com notas de especiaria, um leve vegetal e algum bosque. Bem estruturado, na boca, com taninos finos, boa frescura e acidez presente e bem integrada, dando-lhe garra e um final vibrante e persistente.

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,48

Acidez Total: 5,3 g/L

Açúcares Redutores: 0,5 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro – Quinta do Mouro

