

Zagalos Branco 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: Alvarinho, Arinto, Gouveio, Verdelho, Rabigato.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox e em barricas usadas de carvalho francês, com *battonage* durante 6 semanas.

Estágio: 4 meses em barricas usadas de carvalho francês de 300L.

Notas de Prova: Cor cítrica carregada, com laivos de amarelo-palha. Aroma intenso, com fruta de caroço madura, notas florais, alguns melados e ligeiras notas oxidativas. Na boca é bem estruturado, volumoso e muito fresco, num grande equilíbrio de estrutura e elegância.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,24

Acidez Total: 6,1 g/L

Açúcares Redutores: 0,7 g/L

Produtor: Miguel Louro - Quinta do Mouro

