

zagaLUZ Tinto 2018

Vinho de Mesa



QUINTA DO MOURO

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

Solos: Xistosos e Calcários

Castas: Blend de Trincadeira, Petite Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, entre outras.

Vinificação: Vindima Manual. Desengace total com esmagamento leve. Fermentação a uma temperatura de 24/26°C e estágio em cubas de inox.

Notas de Prova: Aromas de fruta fresca, framboesa, ginja, cereja, casca de maçã vermelha e violetas. Taninos leves e pouco agressivos, notas de pedra molhada, acidez crocante, num estilo natural, leve e elegante.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,26

Acidez Total: 6,4 g/L

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

Produtor e Enólogo: Miguel Louro – Quinta do Mouro

