

# QUINTA DO MOURO 'ERRO B' BRANCO 2021

**CLIMA** Vinhas em Estremoz, a 450 m de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica durante o período de maturação.

**SOLOS** Xisto e Calcário

**CASTAS** Arinto, Verdelho, Rabigato, Alvarinho

**VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO** Vindima manual para caixas pequenas de 20 kg. Maceração pelicular do blend de castas e fermentação espontânea em cubas de inox em contacto pelicular total, durante cerca de 10-12 dias. Estágio de 1 ano em cuba de inox.

**NOTAS DE PROVA** Cor amarelo-dourada brilhante. O aroma destoa da aparente evolução aromática que a cor sugere, com notas minerais, florais, algo químicas, fruta de polpa não muito madura, e um apontamento vegetal que advém do processo de curtimenta, a par de leves notas oxidativas. Na boca tem estrutura, é quase "taninoso", muito seco mas muito fresco e com uma acidez incaracterística para a região do Alentejo, terminando longo e persistente e sendo muito polivalente à mesa.

## ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12% | pH 3,12 | Acidez Total 6,3 g/L | Açúcar Residual 0,5 g/L

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**PRODUTOR E ENÓLOGO** Miguel Louro - Quinta do Mouro

