

QUINTA DO MOURO BRANCO

‘VINHA DA GAFARIA’ 2021

CLIMA Vinhas com mais de 40 anos 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, Roupeiro, Rabo D’Ovelha

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas pequenas de 20 kg. Maceração pelicular pré-fermentativa do blend de castas durante 12 horas, seguida de fermentação espontânea em cubas de inox e 20% em barricas de carvalho português usadas. Estágio de 9 meses em barricas de 300 L de carvalho português usadas.

NOTAS DE PROVA Cor citrina brilhante. Aroma delicado, com notas florais, ligeiramente vegetais, e fruta de polpa branca muito definida, acompanhada de uma sugestão mineral de pedra molhada. Na prova apresenta uma estrutura surpreendente, com um grande volume médio, muito mineral e fresco, terminando longo e muito persistente com uma acidez bem presente. Primeira edição feita a partir da Vinha da Gafaria.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12.5% | pH 3,08 | Acidez Total 5,9 g/L | Açúcar Residual 1,1 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com