

QUINTA DO MOURO MERLOT 2017

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, Mármore

CASTAS 100% Merlot

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas de 20 kg. Após desengace total, as uvas são pisadas a pé em lagar por três dias com maceração pré-fermentativa a frio. A fermentação dá-se em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C, com longa maceração pós-fermentativa, seguida de prensagem em cestos de madeira com prensa hidráulica vertical. Estágio de 12 meses numa selecção das melhores barricas novas de 300L de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa mínimo de 3 anos.

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aromas de fruta azul como mirtilo, ameixa preta, cereja madura, chocolate negro e marmelo. Na boca apresenta uma excelente estrutura de taninos, madeira bem integrada, equilibrada por uma acidez presente que confere frescura à prova e dá ao vinho um final longo e persistente.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,24 | Acidez Total 6,7 g/L | Açúcares Redutores 0,8 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com