

# 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](http://www.quintadomouro.com)