

QUINTA DO MOURO PETIT SYRAH 2019

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% Petit Syrah

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 português, seguido de estágio em garrafa mínimo de 3 anos.

NOTAS DE PROVA Cor rubi intensa. Aromas de frutos azuis, ameixa preta, alguma especiaria como pimenta preta e noz moscada, notas de chá preto e algum floral. Na boca é bastante encorpado, seco, com excelente estrutura de taninos, madeira muito bem integrada, equilibrada por uma mineralidade e frescura intensas e prolongadas, e elevada acidez que persiste no final de boca.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14.5% | pH 3,11 | Acidez Total 7,5 g/L | Açúcares Redutores 0,5 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com