

QUINTA DO MOURO RÓTULO DOURADO 2018

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 e Calcário

CASTAS 40% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Touriga Nacional, 10% Trincadeira

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas de 20 kg. Após desengace parcial, 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, seguida de prensagem em cestos de madeira com prensa hidráulica vertical. Estágio de 18 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 púrpura profunda, aromas poderosos de fruta vermelha e preta perfeitamente madura, notas de especiarias subtis, um ligeiro toque de floresta e uma distinta frescura vegetal. Na boca é concentrado, com estrutura e bom volume, guloso e glicerinado, com textura aveludada pontuada por taninos e acidez muito bem equilibrados, madeira bem integrada, terminando longo, muito sofisticado e elegante, com uma frescura notável que é característica integrante da colheita de 2018 na Quinta do Mouro.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,39 | Acidez Total 6,1 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