

QUINTA DO MOURO TRINCADEIRA 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

CASTAS 100% Trincadeira

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. Aromas de fruta preta e azul madura, notas de bosque e florais, cogumelos, algum terroso. Na boca apresenta uma frescura e acidez vincadas, muito bem equilibradas com a estrutura, num todo elegante e sofisticado, revelador de uma das grandes castas do Alentejo, nesta colheita de 2018 sendo uma das mais importantes na Quinta do Mouro e apresentando um carácter muito fresco, afinado e sedutor.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,26 | Acidez Total 7,1 g/L | Açúcares Redutores 1,2 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com