

QUINTA DO MOURO 'VINHA DO MALHÓ' 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 Híbridos de Cabernet Sauvignon: CS x Durif, CS x Carignan

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 carregada. Nariz muito complexo, com fruta preta e azul, notas terrosas e especiadas, muito poder e concentração. Na boca mantém este perfil mas é equilibrado por uma acidez vincada e inesperada, que lhe dá um impressionante final estruturado e preciso, e sobretudo muito marcado pela frescura. Um tinto de grande classe, e um novo ícone da Quinta do Mouro.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,25 | Acidez Total 7,0 g/L | Açúcares Redutores 1,1 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com