VINHA DO MOURO TINTO *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, Argila Vermelha

Castas 40% Trincadeira, 30% Aragonez, 20% Alicante Bouschet,10% Cabernet Sauvignon

Vinificação e Estágio Vindima manual para caixas pequenas 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, seguida de prensagem em cestos de madeira com prensa hidráulica vertical. Cerca de 15% do blend estagiou por 12 meses em barricas novas de carvalho português.

Notas de Prova Cor rubi de intensidade média. Boa complexidade aromática de fruta vermelha e preta muito fresca e no ponto certo de maturação, complementada com notas de especiaria, um leve vegetal e algum bosque. Na boca apresenta uma estrutura e volume bem balanceados, com fruta muito fina, taninos leves e elegantes, frescura marcada e acidez presente e bem integrada, dando-lhe garra e um final vibrante e persistente.

Análise Química
Álcool 14% | pH 3,46 | Acidez Total 5,3 g/L | Açúcar Residual 0,8 g/L

Classificação Vinho Regional Alentejano

Produtor e Enólogo Miguel Louro - Quinta do Mouro