

# ZAGALOS RESERVA 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, Calcário

**CASTAS** 40% Trincadeira, 40% Aragonez, 10% 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. Estágio de 12 meses em barricas usadas de 300L de carvalho português, seguido de estágio em garrafa de 3 anos.

**NOTAS DE PROVA** Cor rubi profunda com laivos granada. Aromaticamente intenso, com notas de fruta vermelha e preta em perfeito ponto de maturação, mentol, cogumelos e notas terrosas e especiadas, com uma frescura nítida a equilibrar o conjunto. Esta frescura está muito presente na prova, uma característica da colheita de 2018, acompanhada de um bom volume e complexidade, com taninos redondos e uma acidez firme, terminando fresco e longo.

## ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,36 | Acidez Total 6,4 g/L | Açúcar Residual 1,5 g/L

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**PRODUTOR E ENÓLOGO** Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

[www.quintadomouro.com](http://www.quintadomouro.com)