

# ZAGALUZ TINTO 2020

**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 e Calcário

**CASTAS** Blend de Trincadeira, Petite Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Arinto, entre outras.

**VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO** Vindima manual para caixas pequenas de 20 kg. Após desengace total e esmagamento leve, a fermentação dá-se em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C, juntamente com as massas resultantes da prensagem de uvas brancas. Estágio de 12 meses em cubas de inox.

**NOTAS DE PROVA** Cor violeta translúcida, com aromas de fruta fresca, framboesa, ginja, cereja, casca de maçã vermelha e violetas. Na prova apresenta taninos leves e pouco agressivos, notas de pedra molhada, acidez crocante, num estilo natural, leve e elegante.

## ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12% | pH 3,26 | Acidez Total 6,8 g/L | Açúcar Residual 0,4 g/L

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



QUINTA DO MOURO

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