

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