

VINHA DO MOURO BRANCO 2022

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 e Calcário.

CASTAS Arinto, Verdelho, Alvarinho, Rabigato, Gouveio e Síria

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas pequenas de 20 kg. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação espontânea do blend de castas em cubas de inox a uma temperatura de 18°C, durante 2-3 semanas, com estágio em cuba e 1 ano em garrafa.

NOTAS DE PROVA Cor citrina. Muito atractivo no aroma, conjugando notas minerais com notas cítricas e de fruta de polpa pouco madura. Na prova é bem estruturado, com algum volume de boca e com muita frescura, ancorada numa excelente acidez invulgar para a região.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12% | pH 3,32 | Acidez Total 5,2 g/L | Açúcar Residual 1,0 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com