

ZAGALOS RESERVA 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 e Calcário

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

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas pequenas de 20 kg. Maceração pelicular do blend de castas durante 12 horas, seguida de fermentação espontânea em cubas de inox e em barricas de carvalho português muito usado. Batonnage ligeira por 6 semanas. Estágio de 9 meses em barricas de 300 L de carvalho português usadas.

NOTAS DE PROVA Cor citrina, com laivos dourados. Aroma intenso, com fruta de caroço madura, notas de floresta, florais e ligeiras notas oxidativas. Na prova é estruturado, com volume e uma frescura e elegância intensas, terminando num excelente equilíbrio pontuado por uma acidez marcada e crocante.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12.5% | pH 3,11 | Acidez Total 6,4 g/L | Açúcar Residual 1,9 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com