

QUINTA DO MOURO TINTO

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 35% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Touriga Nacional, 10% Trincadeira

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas 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 14 meses em barricas de 300L de carvalho português, 50% novas e 50% usadas, seguido de estágio em garrafa mínimo de 3 anos.

NOTAS DE PROVA De cor rubi intensa, é austero e de grande complexidade aromática. A boca, com estrutura poderosa mas elegante, sublinha o excelente equilíbrio de notas de fruta preta muito pura e algumas notas mais vegetais, terrosas e alguma especiaria, terminando redondo, longo e cheio de classe. A acidez no ponto confere-lhe frescura e mineralidade evidentes, pouco comuns de encontrar na região quente do Alentejo, que casadas com os taninos cheios, finos e elegantes mas ainda com alguma rugosidade, dão ao vinho uma identidade muito forte e uma capacidade notável de harmonização, bem como de envelhecer em garrafa por largos anos.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 13.5% | pH 3,40 | Acidez Total 6 g/L | Açúcar Residual 0,9 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com