



QUINTA DO MOURO

Quinta do Mouro 2008

Vinho Regional Alentejano

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos.

Castas: 45% Aragonez, 30% Alicante Bouschet, 15% Touriga Nacional e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Vindima manual para caixas de 20kg. Maceração pré-fermentativa a frio com pisa a pé durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura, longa maceração pós-fermentativa. Prensagem em prensa vertical.

Estágio: 14 meses em barricas de 300L de Carvalho Francês e Português, 50% novas.

Análise Química

Álcool: 14%

pH: 3.52

Acidez Total: 5.6g/L

Açúcares Redutores: 2.8g/L

Produtor: Miguel António de Orduna Viegas Louro
Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz

Notas de Prova: Carregado na cor, é um vinho de grande complexidade aromática. Na boca é encorpado, com boa estrutura, excelente equilíbrio e acima de tudo muita frescura, que dificilmente se encontra no Alentejo. Final longo. É sem dúvida um vinho gastronómico, e de forte identidade.



Quinta do Mouro, 7100-056 Estremoz
T. 268334097 F. 268337585

geral@quintadomouro.com
www.quintadomouro.com