



Quinta do Mouro Tinto 2006

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: 3.64

Acidez Total: 5.5g/L

Açúcares Redutores: 4.1g/L

Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.