

http://www.quintadomouro.com/downloads/ft_gm_2007.pdf

Ficha Técnica

Quinta do Mouro 2007

Vinho Tinto 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: 5.7g/L

Açúcares Redutores: 2.8g/L

Produtor:

Miguel António de Orduña Viegas Louro

Quinta do Mouro

7100-056 Estremoz



QUINTA DO MOURO

Menu Confiance no C La Vie Restaurante. Jantar em 25/09/2012.