

Ficha Técnica

## Vinha do Mouro 2009

### Vinho Tinto Regional Alentejano

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

**Solos:** Xistosos e Calcários.

**Castas:** 30% Aragonez, 10% Cabernet Sauvignon, 45% Trincadeira e 15% Alicante Bouschet.

**Vinificação:** Desengace total com esmagamento.  
Maceração pré-fermentativa a frio durante 3 dias.  
Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,62

Acidez Total: 5,2 g/L

Açúcares Redutores: 3 g/L

**Produtor:**

Miguel Louro, Lda

Monte Branco

Apartado 21

7100-145 Estremoz



# QUINTA DO MOURO

*Jantar no Restaurante Carnaroli em 21/03/2013, com a Turma dos Comunitários.*