

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

Épice Wine Road Show. Curitiba, 07/05/2013.