

Ficha Técnica

Casa dos Zagalos 2008 Vinho Tinto Regional Alentejano

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

Solos: Xistosos.

Castas: 50% Trincadeira, 30% Aragonez, 10% Alicante Bouschet e 10% Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Desengace total, fermentação em cubas de inox de pequena dimensão com temperatura controlada 25°C – 27°C, maceração intensa e prolongada, prensagem em prensa vertical.

Estágio: 1 ano em barricas de 300L de Carvalho Francês e Português.

Análise Química:

Álcool: 14%

pH: 3,47

Acidez Total: 5,6 g/L

Açúcares Redutores: 2,5 g/L

Produtor:

Miguel António de Orduña Viegas Louro

Quinta do Mouro

7100-056 Estremoz



QUINTA DO MOURO

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