



#### Fonte Mouro Reserva Tinto 2004

O Fonte Mouro Reserva 2004 é um Vinho Regional Alentejano, produzido a partir de uvas das castas Trincadeira, Aragonêz, Alfrocheiro, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon, de uvas provenientes da Herdade da Figueirinha.

**Vinificação** vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em cubas inóx com temperaturas de fermentação a cerca de 28°C e estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

**Análises:** teor de álcool 13.5% v/v; acidez total 6,6 g/l em ác. Tartárico; PH 3,53; açúcares residuais: 3.6 g/l

**Gastronomia:** Deve ser servido à temperatura ambiente de 16 a 18° C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

**Conservação:** Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13° C, com humidade relativa perto dos 60%. Longevidade prevista: 8 anos

**Enólogo:** António Saramago

*Prova da safra 2004 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (3º dia)*