



Mouchão Tinto 2009 / 375 ml, 1.500 ml e 3.000 ml

Produtor: Mouchão

Enólogo: Eng. Paulo Laureano

Teor Alcoólico: 14,5%

Casta: Trincaderia e Alicante Bouschet

Cor: Granada profundo.

Aroma: Complexo e fino, de compotas de frutos vermelhos e especiarias, com notas do estágio prolongado em tonéis de carvalho e madeiras exóticas.

Prova: Macio, com algum ácido e uma marcante estrutura, onde se revela toda a complexidade entre as características varietais e a maturação do vinho. Potentes taninos, embora suaves à degustação, permitem um vinho bem equilibrado e de forte persistência.

Premiações: 93 Pontos Robert Parker (Safrá 2009) Lista Histórica de Prêmios:

13º Melhor Vinho de 2013 Top 100 da Wine Enthusiast (Safrá 2007)

94 Pontos Robert Parker (Safrá 2005)

93 Pontos Robert Parker (Safrá 2003)

95 Pontos Wine Enthusiast (Safrá 2002)

93 Pontos Jamie Good (Safrá 2001)

90 Pontos Robert Parker (Safrá 2000)

95 Pontos Robert Parker (Safrá 1997)

95 Pontos Wine Enthusiast (Safrá 2007)

Observações: Disponível em Caixa de Madeira com 3 Garrafas. As uvas são vinificadas em lagares com pisa a pé e controle de temperatura. Após a fermentação, o vinho estagia: - primeiro ano 100% em tonéis de madeira com mais de 40 anos e capacidade superior a 4.000 litros.- segundo ano 80% em tonéis e 20% em barricas de carvalho francês.- terceiro ano 80% em tonéis e 20% em barricas de carvalho francês. É feito o lote do vinho e engarrafado.- quarto ano estágio em garrafa.- quinto ano estágio em garrafa e lançamento para o mercado.Importante: Este vinho deverá ser aberto pelo menos 1 hora antes de ser degustado. Recomenda-se que seja decantado. Disponível em garrafas de 375ml, 1.500ml e 3 Litros.

Safrá 2009. Prova no Vinhos do Alentejo 2015, em 14/09/2015.