

CARNES

ANGUS | WAGYU

BEBIDAS

VINHO | CACHAÇA

**CACHAÇA JÁ**

CACHAÇA EM CASA

BLOG

FIQUE POR DENTRO

CASA DAS MOURAS 2012

CONTATO

NOS ESCREVA

ANO DE COLHEITA: 2012

TIPO DE VINHO: TINTO, DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA D.O.C. DOURO

LOCALIZAÇÃO: FERRÃO, CIMA CORGO



Notas Técnicas

Primeira Colheita: 2003

Altitude: 170 – 220 Metros

Clima/Solo: Mediterrâneo, quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Solo Xistoso

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês Allier Grão Fino com 36 meses de seca ao ar e tosta média + e em barricas novas de carvalho americano "extra fine grain", tosta média + com 30 meses de seca ao ar.

Data de engarrafamento: Dezembro de 2014

Teor Alcoólico: 14%

Acidez Total: 4,80

Período ideal de consumo: 2 – 8 anos

Análise Sensorial

Casa das Mouras Reserva é um vinho que obedeceu a uma concepção de lote efetuado por prova cega e composto por três das mais prestigiadas uvas da região demarcada Douro – Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Cor violeta intensa. Boa intensidade aromática a frutos silvestres com frescas notas de Esteva e Especiarias. Balsâmico co madeira de qualidade bem integrada. Na boca revela volume, equilíbrio e boa estrutura. Taninos de qualidade, boa acidez e

final longo e fresco dominado pela fruta. Acompanha pratos variados de assados, carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole.

Safra 2012. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.