

CARNES
ANGUS | WAGYU

BEBIDAS
VINHO | CACHAÇA



COMIDA JÁ
COMIDA EM CASA

BLOG
FIQUE POR DENTRO

DELI
ANTICOLLABO

CERRO DAS MOURAS 2008

CONTATO
NOS ESCREVA

ANO DE COLHEITA: 2008
TIPO DE VINHO: TINTO, DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA D.O.C. DOURO
LOCALIZAÇÃO: FERRÃO, CIMA CORGO
COMPOSIÇÃO: UVAS 23 BARRICAS TOURIGA NACIONAL, 2 BARRICAS DE TOURIGA FRANCA, 2 BARRICAS DE TINTA RORIZ
ENÓLOGOS: ENG. ANSELMO MENDES, ENG. JOÃO SILVA E SOUSA, ENG. FRANCISCO SIMÕES BATISTA



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 +

Data de engarrafamento: Junho de 2010

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 5,41

Período ideal de consumo: 2 – 10 anos

Análise Sensorial

Cerro das Mouras Grande Escolha é um vinho produzido em anos de qualidade excepcional. A sua concepção obedece a uma cuidadosa seleção dos melhores vinhos para a composição do lote realizado por prova cega. Vinho de cor vermelho muito fechado com ligeiros reflexos de anil, revela uma grande intensidade aromática, notas florais e complexidade evidenciados pela presença da sua casta chave, a Touriga Nacional. Madeira discreta e muito bem integrada. Na boca revela muita estrutura, equilíbrio, elegância, taninos de qualidade e final muito longo e intenso dominado pela fruta. Acompanha bem assados, pratos de carnes vermelhas e queijos de pasta mole. Cerro das Mouras Grande Escolha 2008 tem um excelente potencial de envelhecimento em garrafa.

Safra 2008. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.