

“Mouchão” 2012 | DOC Alentejo



CASTAS

Alicante Bouschet (acima de 70%), Trincadeira.

VINIFICAÇÃO

As uvas das diferentes variedades são colhidas de acordo com o seu estado de maturação para caixas de 20 Kg e imediatamente vinificadas. Sem desengace, a fermentação decorre em lagares com pisa a pés. Após a fermentação o vinho é trasfegado para tonéis de grandes dimensões de carvalho português, macacaúba e mogno onde decorre a fermentação maloláctica. O vinho estagia entre 24 a 36 meses nestes tonéis, após o qual se procede ao seu engarrafamento. O estágio em garrafa tem a duração de mais 24 meses e este representa o último passo antes do vinho ser lançado para o mercado.

CLIMA

Mediterrânico com Invernos frios com a pluviosidade concentrada entre Outubro e Janeiro (a pluviosidade média anual ronda os 700 mm) e Verões quentes, com temperaturas próximas dos 40°C na altura da maturação.

SOLO

Solos pardos mediterrânicos argilo-arenosos; qualidade baixa-média.

NOTAS DE PROVA

Vinho com uma cor granada intensa que no aroma mostra uma fruta de compotas de amoras negras, notas de azeitona madura, menta e especiaria. A sua estrutura é marcante, possui uma frescura bem evidente e um conjunto de sólidos e exuberantes taninos que garantem a sua longevidade.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

A uma temperatura de 18°C a acompanhar pratos vigorosos e intensos. É também uma excelente escolha para acompanhar queijos curados.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Acidez Total: 6.10 g/L | **pH:** 3.50 | **Açúcar Residual:** 0,7g/L | **Ácool:** 14.5% | **Garrafas (75cl):** 31.250

