



Mouchão 2018

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (85%)

Trincadeira (15%)

TIPO DE GARRAFA Borgonha

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de madeira 3 x 750ml

Caixa de madeira 1 x 1500ml

Caixa de madeira 1 x 3000ml

Caixa de madeira 1 x 5000ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (27,106L)

33.385 Garrafas 750ml

1.017 Magnum 1500ml

154 Duplo Magnum 3000ml

16 Jeroboam 5000ml

ALCOOL ACIDEZ TOTAL

14,5%.

6,20 g/l

pH. AÇUCAR RESIDUAL

3,38

1,50 g/l

LOTE CÓDIGO DE BARRAS

L 0226

560 9655 14218 6

ENOLOGIA

Iain Reynolds Richardson

João Manuel Alabaça

ENOLOGIA

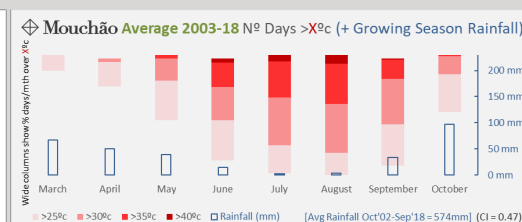
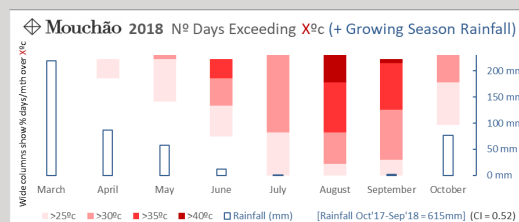
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, cor, taninos, etc) bem como a lignificação do engaço. Os cachos completos, colhidos à mão, são transportados em caixas de 14 kg para a adega, onde são pisados a pé em lagares e deixados a fermentar por aproximadamente 4 a 6 dias. Este vinho jovem terá a sua fermentação malo-láctica no outono, em largos tonéis de madeira (5.000L). Em meados do inverno é filtrado após o que permanece em estágio nos toneis de madeira, sem qualquer intervenção, por cerca de 3 a 4 anos. Depois de engarrafado fica a estagiar nas nossas caves por mais 4 anos antes do seu lançamento.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As diferentes parcelas de vinha e variedades são vindimadas separadamente. As **Alicante Bouschet** e a **Trincadeira** provêm de vinhas velhas com 30 anos (à data da vindima) em solos de aluvião bem drenados da Vinha dos Carrapatos. Desde 2010, o rendimento médio desta vinha tem sido uns magros 4t/Ha, contribuindo assim para uma significativa concentração. Uma **Alicante Bouschet** mais madura e intensa é também incluída sendo esta proveniente da vinha da Dourada, com solos Mediterrânicos argilosos (com perfis de calcário) e com uma idade de 20 anos na vindima.

O ANO 2018

Sucedendo a 3 anos de seca, a Primavera foi chuvosa e fria. O princípio de Agosto no entanto registou recordes de dias extremamente quentes consecutivos. Diferentemente das tintas, as uvas brancas não foram afectadas pela onda de calor, sendo os vinhos brancos extraordinariamente frescos e aromáticos:



NOTAS DE PROVA

Profundo Rubi de núcleo fechado. Intenso e complexo aroma de frutos silvestres bem maduros, especiaria e pasta de azeitona preta. Na boca é denso, de tanino firme mas fino, com camadas de fruta, menta e tabaco a entregarem à franca acidez, comprimento e longevidade em boca.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir entre as 12 e as 24 horas antes de servir. No seu melhor potencial até 2040. Consumir a uma temperatura de 17°C, a acompanhar grelhados de carne ou pratos de caça.

Produzido e Engarrafado por:

Mouchão e Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão

7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38° 55' 18" 7° 48' 32"

ELEV 200-225m

125 ANOS
YEARS

ANIVERSÁRIO
ANNIVERSARY

