



Mouchão Tonel N° 3-4 2015

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

OUTRAS CERTIFICAÇÕES

WASP Sustainability, program (link below)

<https://sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt/en/wasp-certification>

VEGAN

CASTAS

Alicante Bouschet (100%)

TIPO DE GARRAFA Borgonha 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de madeira 1 x 750ml

Caixa de madeira 1 x 1500ml

Caixa de madeira 1 x 3000ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (9,398L)

11,080 Garrafas 750ml

525 Magnums 1500ml

100 Dupla Magnums 3000ml

ALCOOL

14.5%

ACIDEZ TOTAL

6.60 g/l

pH

3.29

AÇUCAR RESIDUAL

1.1 g/l

LOTE

L 0318

CÓDIGO DE BARRAS

560 9655 162153

ENOLOGIA

Iain Reynolds Richardson
João Manuel Alabaça



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

ENOLOGIA

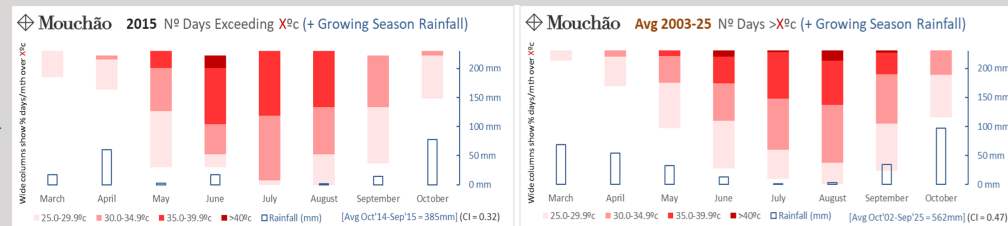
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, cor, taninos, etc) bem como a lignificação do engaço. Os cachos completos, colhidos à mão, são transportados em caixas de 20 kg para a adega, onde são pisados a pé em lagares e deixados a fermentar por aproximadamente 4 a 6 dias. Em 2015, os taninos, a cor e a maturação do engaço estiveram muito perto da perfeição. 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 sem qualquer intervenção por cerca de 3 a 4 anos. Depois de engarrafado fica a estagiar nas nossas caves por mais 6 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 uvas **Alicante Bouschet** são oriundas exclusivamente da vinha dos Carrapatos, bem drenada e com solos de aluvião – uma vinha com 30 anos na altura da vindima. Os rendimentos médios por hectare são baixos, cerca de 4.03t/Ha desde 2010.

O ANO 2015

Sendo o primeiro de uma sequência de anos secos com raras chuvas de inverno, a vindima decorreu sem falhas, quase de forma perfeita, exceptuando os meses mais quentes de Junho e Julho:



NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelha profunda, densa, quase opaca, ainda em plena juventude. No plano aromático revela-se contido e enigmático, abrindo progressivamente com o arejamento para uma expressão de grande complexidade. Surgem notas de especiarias, bálsamo e cedro, harmoniosamente integradas com ardósia e fruta preta madura.

Na boca, a fusão de taninos finos, ainda firmes, com uma acidez vibrante e bem integrada, confere profundidade, tensão e um final longo e memorável. Um vinho de grande estrutura e equilíbrio, cuja arquitectura revela claramente a sua vocação para uma longa e segura evolução em garrafa.

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.

