

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Antão Vaz (45%)

Arinto (45%)

Fernão Pires (10%)

TIPO DE GARRAFA Bordeaux 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de cartão 12 x 750ml (a pedido)

GARRAFAS PRODUZIDAS (18,400L)

24,500 Garrafas 750ml

ALCOOL

12.5%

ACIDEZ TOTAL

6.70 g/l

pH

3.24

AÇÚCAR RESIDUAL

0.4 g/l

NÚMERO DE LOTE

L 0119

CODIGO DE BARRAS

560 9655 112189

ENOLOGIA

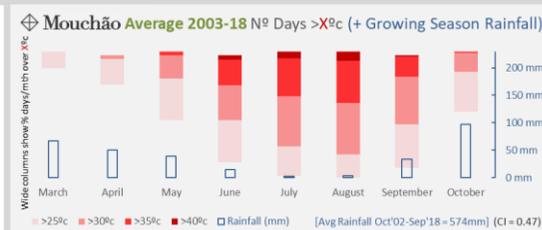
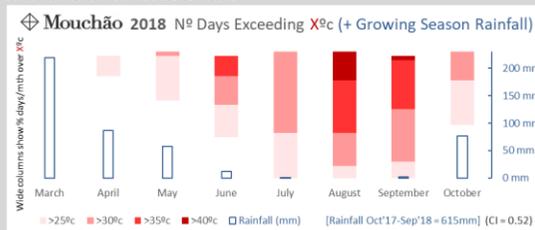
Vindima manual e fermentação a frio em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 15°C durante 2-4 semanas. Após a sua primeira filtragem, o novo vinho é deixado sobre as borras finas durante 5-6 meses antes do seu engarrafamento, assegurando assim um generoso volume de boca. As temperaturas de fermentação a frio são largamente responsáveis pelos frescos aromas tropicais 'secundários' enquanto ainda jovem. A casta Arinto contribui com a frescura citrino, enquanto a Antão Vaz é conhecido pelo seu volume, textura, fruta e carácter. A Fernão Pires necessita de ser colhida antes da sua maturação fenólica (11-12º Bé), para evitar as notas demasiado maduras. O resultado é um vinho firme, delicado e com elegante fragrância. Ligeiramente filtrado e posteriormente engarrafado em Março de 2019.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As parcelas de vinhas e variedades são vindimadas separadamente. As castas Arinto e Antão Vaz amadurecem sensivelmente ao mesmo tempo e cerca de uma semana a 10 dias depois da Fernão Pires (menos de 10% do lote). Solos de aluvião bem drenados (Vinha Zé Rovisco – 12 anos de idade na altura da vindima) ou esqueléticos, argilosos (Vinha da Barragem – 23 anos de idade na altura da vindima). A área maior correspondente à vinha da Barragem situa-se nas margens da barragem do Mouchão, contribuindo com frescura, complexidade e concentração pouco comuns em vinhos desta região.

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:



Produzido e Engarrafado por:

Mouchão e Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão

7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38º 55' 18" 7º 48' 32"

ELEV 200-225m

NOTAS DE PROVA

Requintadamente fresco, mas volumoso na boca. Mineral, cítrico, com aromas verdes vivos e complexos. Proveniente de vinhas velhas, este distinto branco é concentrado mas elegante com fruta madura vibrante e um palato delicadamente crocante.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Servir a 10°C a 'solo' ou a acompanhar pratos de mariscos ou petiscos (tais como azeitonas Galega, queijos, chouriço ou outros enchidos regionais).

