

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Aragonês (30%)

Trincadeira (30%)

Castelão (30%)

Alicante Bouschet (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 (41,000L)

53,000 Garrafas 750ml

755 Magnums 1500ml

ALCOOL ACIDEZ TOTAL
14.5% 5.90 g/l

pH AÇUCAR RESIDUAL
3.61 0.8 g/l

NÚMERO DE LOTE CÓDIGO DE BARRAS
L 0119 560 9655 122164

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

ENOLOGIA

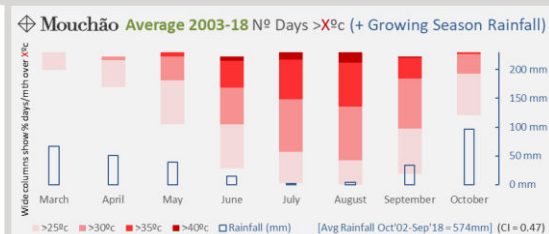
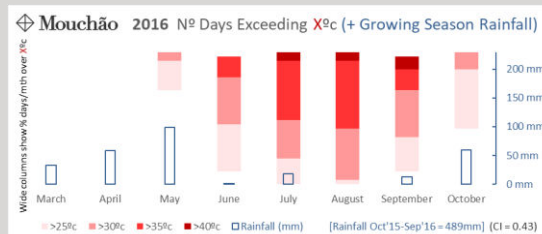
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica. Os cachos vindimados à mão são pisados a pé duas vezes por dia aguardando a fermentação até aos 4-6 dias. Este vinho jovem terá a sua fermentação malo-láctica no outono, em largos tonéis de madeira (5.000L) e em barricas novas e usadas (até 25% do lote final). Em meados do inverno é filtrado após o que permanece em estágio sem qualquer intervenção por cerca de 12-15 meses. Depois de engarrafado fica a amadurecer por mais 6-9 meses antes de ser lançado no mercado.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As castas **Aragonês, Trincadeira, Castelão & Alicante Bouschet** provenientes de solos de aluvião bem drenados (vinhas da Adega, Ponte das Canas, Várzea Estreita e Carrapatos), solos vermelhos Mediterrânicos com perfis de calcário (vinha da Dourada) ou argilosos e esqueléticos (vinhas da Barragem e Mouchão Velho) – todas com idade superior a 20 anos na altura da vindima.

O ANO 2016

Sendo o segundo ano consecutivo de um inverno seco a campanha registou sempre temperaturas elevadas até à vindima que chegou 10 dias mais cedo:



O trabalho diligente de enologia e viticultura foram cruciais para que a qualidade alcançada resultasse muito acima das expectativas, sendo desta colheita um dos melhores Dom Rafael de sempre.

NOTAS DE PROVA

Notas maduras mas vivas e cheias de expressão, fruta vermelha e preta; chocolate preto, especiarias mentoladas; denso, com volume de boca, resultantes do estágio em madeira; suave, fruta delicada, textura aveludada, fresco, final deliciosamente persistente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Delicioso com a maioria dos pratos de carne mas também a acompanhar petiscos, bacalhau e peixes gordos.

