

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Aragonês (35%)
Trincadeira (35%)
Castelão (20%)
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 (55,000)

55,000 Garrafas 750ml
1.000 Magnums 1500ml
50 Duplomagnums 3000ml
25 Jeroboam 5000ml

ALCOOL 14.5%
ACIDEZ TOTAL 5.80 g/l

pH 3.46
AÇUCAR RESIDUAL 0.8 g/l

NÚMERO DE LOTE
L 0072

CÓDIGO DE BARRAS
560 9655 122195

PALETIZAÇÃO
9 fiadas x 11 cxs = 99 cxs

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

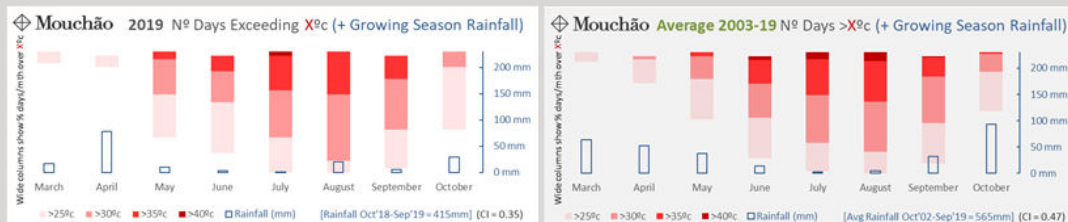
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica. Os cachos vindimados à mão são pisados a pé duas vezes por dia aguardando a fermentação até aos 4-6 dias. Este 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 meses. Depois de engarrafado fica a amadurecer por mais outros 12 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 Adegas, 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 2019

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.

