



Mouchão Early-Bottled Sobremesa 2015

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (85%)

Touriga Nacional (15%)

TIPO DE GARRAFA Porto Vintage 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de madeira contendo 3 x 750ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (2,400L)

3,200 Garrafas 750ml

ALCOOL

21.0%

ACIDEZ TOTAL

5.89 g/l

pH

3.12

AÇUCAR RESIDUAL

110 g/l

NÚMERO DE LOTE

L 0118

CÓDIGO DE BARRAS

560 9655 402150

ENOLOGIA

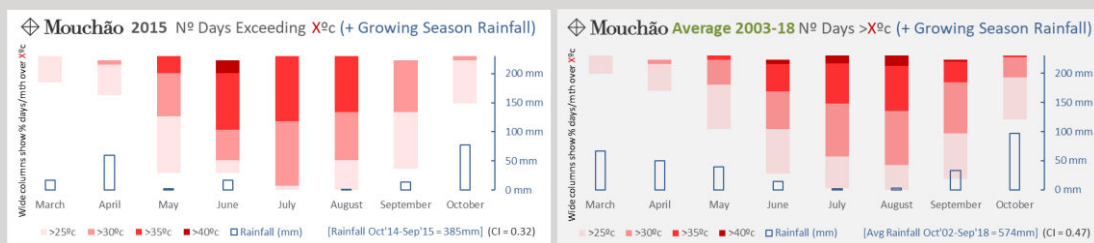
Desde pelo menos 1901 que vinhos fortificados têm sido produzidos no Mouchão, utilizando as técnicas de vinificação tradicionais. Uma parte das melhores uvas de Alicante Bouschet (85%) e Touriga Nacional (15%) são vindimadas à mão e pisadas a pé em lagares de pedra abertos. Deixadas a repousar durante 24 horas e pisadas regularmente durante a fermentação. No nível óptimo de Baumé (doçura) e com o desenvolvimento dos aromas secundários e desejadas características de sabores, a fermentação é interrompida utilizando aguardente vínica neutral de aroma e sabor. Este Mouchão Early-Bottled foi deixado a amadurecer por 30 meses em pipas velhas de vinho do Porto, antes de ser engarrafado para o desejado longo estágio. Lançado apenas em cada 3-4 anos quando se verificam as condições óptimas para a produção deste iconico "Sobremesa-Dessert".

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 uvas **Alicante Bouschet** são oriundas exclusivamente da vinha dos Carrapatos, bem drenada e com solos de aluvião – uma vinha com 27 anos na altura da vindima. Os rendimentos médios por hectare são baixos, cerca de 4.03t/Ha desde 2010.

O ANO 2015

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



NOTAS DE PROVA

Fruta preta intensa e profunda, combinada com frescura mentolada de eucalipto. Complexo, cheio, rico, intenso, especiado, com notas quentes de cacau e fruta preta no palato. Enquanto a **Alicante Bouschet** contribui com a estrutura e vigor a **Touriga Nacional** contribui com a deliciosa e elegante complexidade aromática..

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir 2 a 6 horas antes de servir. Temperatura a 12-14°C a acompanhar queijos Stilton ou queijos locais de ovelha, tartes de amêndoas ou nozes, mousse de chocolate, ou morangos com creme.

Produzido e Engarrafado:

Mouchão e Cavaca Dourada, SA

Herdade do Mouchão

7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38° 55' 18" 7° 48' 32"

ELEV 200-225m

