



Mouchão Tonel-Aged Sobremesa 2013

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (100%)

GARRAFA 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (3,400L)

4,500 Garrafas 750ml

ALCOOL ACIDEZ TOTAL

20.0% 4.62 g/l

pH AÇUCAR RESIDUAL

3.48 135 g/l

NÚMERO DE LOTE CÓDIGO DE BARRAS

L 0119 560 9655 000967

ENOLOGIA

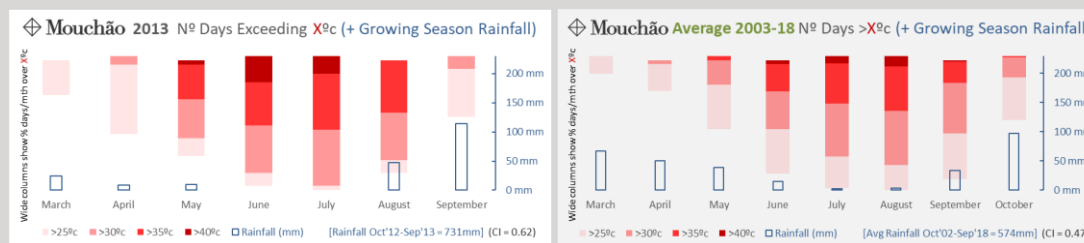
Este vinho fortificado tem sido produzido no Mouchão desde que a adega foi construída, em 1901. As melhores uvas de **Alicante Bouschet** foram vindimadas à mão e pisadas a pé nos lagares de pedra tradicionais. As uvas são assim gentilmente maceradas antes e durante o processo de fermentação. Quando o desejado nível de álcool é alcançado, assim como os aromas e a extracção desejados, aguardente vínica neutral é adicionada para parar a fermentação e assim mantendo-se um certo nível de açúcar ao mesmo tempo que se obtém um volume alcoólico de cerca de 20%. O posterior estágio decorrerá durante um mínimo de 5 anos em velhos tonéis de 2,200L, já com notas doces presentes resultantes de várias décadas de uso.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. Produzido exclusivamente a partir da mais intensamente escura das uvas tintas, a **Alicante Bouschet** oriunda da vinha dos Carrapatos - 25 anos de idade na altura da vindima – de solos de aluvião bem drenados. Desde 2010, os rendimentos desta parcela alcançam uns magros 4.03t/Ha, contribuindo assim para uma extraordinária concentração.

O ANO 2013

Após um inverno chuvoso (730mm) o crescimento vegetativo em 2013 foi marcado por uma Primavera seca e morna e um Verão muito quente. As fortes chuvas no final de Setembro apenas caíram após a vindima:



NOTAS DE PROVA

Fruta preta complexa, especiarias e chocolate preto com nozes. As suas notas quentes de cacau, tabaco e fruta preta são finamente equilibrados com notas frescas de menta e eucalipto.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir 2 a 6 horas antes. Servir a 12-14°C a acompanhar queijos locais de ovelha, tartes de amêndoa ou de noz, mousse de chocolate ou chocolate preto. Delicioso com frutos vermelhos.

Produzido e Engarrafado:
Mouchão e Cavaca Dourada, SA
Herdade do Mouchão
7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38º 55' 18" 7º 48' 32"
ELEV 200-225m

