

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

CASTA
Verdelho (100%)

TIPO DE GARRAFA Burgundy 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de madeira 3 x 750ml (sob pedido)

GARRAFAS PRODUZIDAS (1,125L)

1,500 Garrafas 750ml

ALCOOL 13.0%
ACIDEZ TOTAL 7.10 g/l

pH 3.02
AÇUCAR RESIDUAL 0.6 g/l

NÚMERO DE LOTE L 0119
CÓDIGO DE BARRAS 560 9655 172183

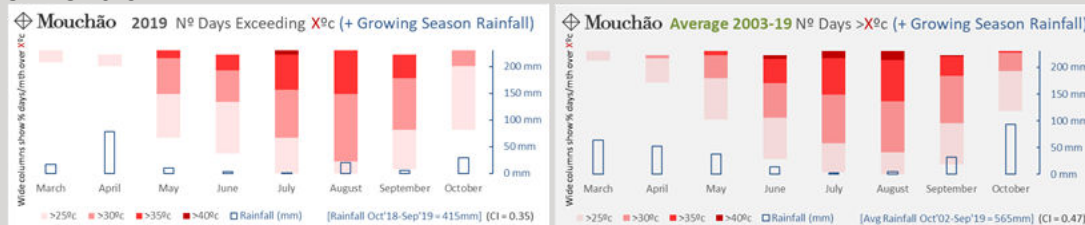
ENOLOGIA

O sumo decantado das uvas Verdelho vindimadas à mão começa a sua fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada antes de iniciar a fermentação principal em barricas novas de Carvalho Francês. Deixado a repousar sobre as borras finas, a 'battonage' é feita a cada 15 dias durante as primeiras 12 semanas dos 6 meses de estágio em barrica e antes do seu engarrafamento aos 7 meses, contribuindo para se obter um vinho redondo e volumoso.

VITICULTURA

O cuidado responsável da vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. Uma parcela mínima de **Verdelho** foi enxertada em 2015 (a partir de uma vinha de Perrum com 21 anos) nas vinhas da Barragem e Mouchão Velho, com solos maioritariamente esqueléticos, pedregosos, e argiloso de aluvião. As linhas mais abrigadas a este-oeste localizam-se nas margens da grande barragem do Mouchão, providenciando frescura, complexidade e concentração pouco comuns nos vinhos brancos da região.

O ANO 2019



NOTAS DE PROVA

A casta **Verdelho** já era referência no Mouchão desde os primórdios da viticultura na Herdade. O famoso escritor de viagens W. H. Koebel escreveu em 1909, num capítulo completo dedicado à Herdade do Mouchão no seu livro "Portugal, its Land and People": "...quem visitar o sul de Portugal e não provar o verdadeiro Verdelho poderá ter a minha pena mas não a minha simpatia". Este é um vinho delicado, vibrante com equilíbrio e frescura, com notas de madeira quase imperceptíveis, volumoso, e com concentração suficiente sugerindo a sua proveniência das vinhas mais velhas das vinhas da Barragem e do Mouchão Velho. Curiosamente o sistema DOC ainda não recuperou a tradição centenária da casta no Alentejo e daí o recurso à classificação *Vinho Regional Alentejano*.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Extremamente agradável na sua juventude, este Verdelho melhorará com tempo em garrafa, talvez até uma década. A acompanhar mariscos, peixes, pratos frios, saladas, espargos frescos.

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

