

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Touriga Franca (33%)

Touriga Nacional (33%)

Syrah (33%)

TIPO DE GARRAFA Burgundy 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de madeira 3 x 750ml (sob pedido)

GARRAFAS PRODUZIDAS (16,500L)

22,000 Garrafas 750ml

ALCOOL ACIDEZ TOTAL

14.5.0% 6.40 g/l

pH AÇUCAR RESIDUAL

3.50 0.6 g/l

NÚMERO DE LOTE CÓDIGO DE BARRAS

L 0118 560 9655 132156

ENOLOGIA

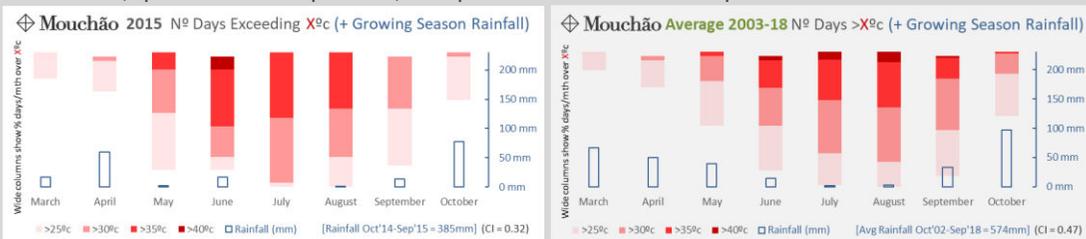
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, cor, taninos, etc) bem como a lignificação do engaço. Os cachos completos, colhidos à mão, são transportados em caixas de 20 kg para a adega, onde são pisados a pé em lagares e deixados a fermentar por aproximadamente 5 a 7 dias. Em 2015, os taninos, a cor e a maturação do engaço estiveram muito perto da perfeição. Este vinho jovem terá a sua fermentação malo-láctica no outono, em largos tonéis de madeira (5.000L). Em meados do inverno é filtrado após o que permanece em estágio sem qualquer intervenção por cerca de 3 anos. Depois de engarrafado fica a estagiar nas nossas caves por mais 10 meses antes do seu lançamento.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. Solos bem drenados de aluvião misturados com solos Mediterrânicos vermelhos argilosos (vinhas da Adega and Ponte das Canas), com uma média de idades de 14 anos na vindima. As parcelas de vinha e variedades são vindimadas separadamente. A **Touriga Franca**, complexa e com carácter, provém da vinha Ponte das Canas com cerca de 11 anos. A fragrante **Touriga Nacional** e a carnuda **Syrah** provieram ambas da Vinha da Adega com cerca de 15 anos de idade (entre a adega e a ribeira de Almadafe).

O ANO 2015

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



NOTAS DE PROVA

Cor granada intensa e aromas de fruta preta, doce de ameixa, menta, especiarias, com notas típicas da floral Touriga Nacional. Deliciosamente equilibrado e rico, possuindo uma surpreendente frescura e estruturado, taninos exuberantes que asseguram a sua longevidade. Apesar do seu considerável potencial de guarda, o Ponte 2015 apresenta-se perfeito na sua juventude.

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir entre as 12 e as 24 horas antes de servir. No seu melhor potencial até 2027. Consumir a uma temperatura de 17°C, a acompanhar grelhados ou pratos de caça.

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

