

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Touriga Franca (33%)
Touriga Nacional (33%)
Syrah (33%)

ALCOOL 14.50%
ACIDEZ TOTAL 6.00 g/l

pH 3.74
AÇUCAR RESIDUAL 0.5 g/l

NÚMERO DE LOTE L 0219
CÓDIGO DE BARRAS 560 9655 132163

ENOLOGIA

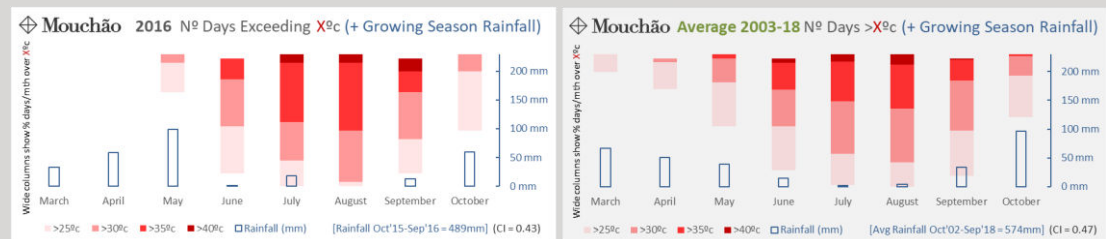
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, 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. Este vinho jovem terá a sua fermentação maloláctica no outono, em grandes 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 e vinha da Ponte), com uma média de idades de 15 anos na vindima. As parcelas de vinha e variedades são vindimadas separadamente. A **Touriga Franca**, complexa e com carácter, provém da vinha da Ponte com cerca de 12 anos. A fragrante **Touriga Nacional** e a carnuda **Syrah** provieram ambas da vinha da Adega com cerca de 16 anos de idade (entre a adega e a ribeira de Almadafe).

O ANO 2016

Sendo o segundo ano consecutivo de um inverno seco a campanha registou sempre temperaturas elevadas até à vindima que chegou 10 dias mais cedo. A vinificação diligente garantiu que as expectativas de qualidade fossem superadas, resultando num dos melhores blends de Ponte Mouchão dos últimos anos:



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 Mouchão 2016 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

