

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

**CASTAS**

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

<b>ALCOOL</b> 15.50%	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 6.40 g/l
<b>pH</b> 3.48	<b>AÇUCAR RESIDUAL</b> 1.9 g/l

<b>NÚMERO DE LOTE DE BARRAS</b> L 0120	<b>CÓDIGO</b> 560 9655 132170
---	----------------------------------

**ENOLOGIA**

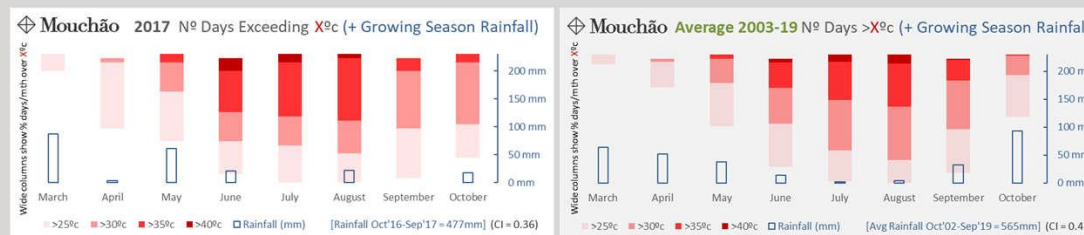
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, 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 17 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 14 anos. A fragrante **Touriga Nacional** e a carnuda **Syrah** provieram ambas da vinha da Adega com cerca de 18 anos de idade (entre a adega e a ribeira de Almadafe).

**O ANO 2017**

Uma vindima um pouco irregular, com diferentes níveis de maturação (induzidas pelo clima) entre as diferentes castas. Todo o Syrah foi vindimado bastante cedo, a 21 de Agosto.



**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 2030. 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

