

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

### CASTAS

Alicante Bouschet (85%)

Trincadeira (15%)

TIPO DE GARRAFA Borgonha 750ml

### FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de madeira 3 x 750ml

Caixa de madeira 1 x 1500ml

Caixa de madeira 1 x 3000ml

### GARRAFAS PRODUZIDAS (37,800L)

37,680 Garrafas 750ml

525 Magnums 1500ml

100 Dupla Magnums 3000ml

### ALCOOL

14.5%

### ACIDEZ TOTAL

6.60 g/l

### pH

3.42

### AÇUCAR RESIDUAL

0.7 g/l

### LOTE

BARRAS

L 0318

### CÓDIGO DE

560 9655 142155

### ENOLOGIA

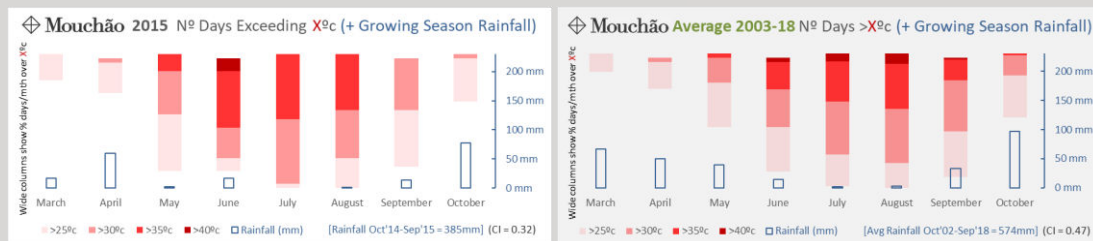
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, 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 4 a 6 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 4 anos 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. As diferentes parcelas de vinha e variedades são vindimadas separadamente. As **Alicante Bouschet** e a **Trincadeira** provêm de vinhas velhas com cerca de 30 anos em solos de aluvião bem drenados da vinha dos Carrapatos. Desde 2010, o rendimento médio desta vinha tem sido uns magros 4.03t/Ha, contribuindo assim para uma significativa concentração. Uma **Alicante Bouschet** mais madura e intensa é também incluída sendo esta proveniente da vinha da Dourada, com solos Mediterrânicos argilosos (com perfis de calcário) e com uma idade de 20 anos na vindima.

### 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, aromas de fruta preta, doce de ameixa, menta, azeitonas maduras, com notas frescas de menta, eucalipto e ligeiramente verde de engaço. Maravilhosamente fresco e estruturado, porém equilibrado, e com expressivos e elegantes taninos assegurando longevidade..

### SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir entre as 12 e as 24 horas antes de servir. No seu melhor potencial até 2040. Consumir a uma temperatura de 17°C, a acompanhar grelhados de carne 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

