

# QUINTA DO MOURO 'ERRO 4<sup>3</sup>' TINTO 2017

**CLIMA** Vinhas em Estremoz, a 450 m de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica durante o período de maturação.

**SOLOS** Xisto, Mármore e Calcário

**CASTAS** Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, 'Centurion',...

**VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO** Vindima manual para caixas de 20 kg. Após desengace total, as uvas são pisadas a pé em lagar por três dias com maceração pré-fermentativa a frio. A fermentação dá-se em cubas de inox a temperatura controlada de 24-26°C, seguida de prensagem em cestos de madeira com prensa hidráulica vertical. Sendo um novo blend a partir de outros blends inicialmente destinados a diferentes vinhos, que foram esquecidos ou não utilizados, o estágio médio terá sido de 20-24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês e português.

**NOTAS DE PROVA** De cor rubi intensa, apresenta notas joviais de fruta preta e vermelha madura no nariz, bem casadas com as notas de barrica. Na boca é um herdeiro dos vários vinhos de topo que lhe estão na origem, sendo ao mesmo tempo um portento de estrutura e fruta perfeitamente maturada, casada com um lado terroso, ligeiramente vegetal, e uma frescura e acidez muito marcantes que fazem dele um dos vinhos mais divertidos de provar do portfolio da Quinta do Mouro.

## ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,32 | Acidez Total 6,8 g/L | Açúcar Residual 0,8 g/L

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**PRODUTOR E ENÓLOGO** Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

[www.quintadomouro.com](http://www.quintadomouro.com)