

QUINTA DO MOURO 'ERRO Z' ROSÉ 2018

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 e Mármore

CASTAS 100% Trincadeira

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas de 20kg. Prensagem directa com maceração muito curta de cerca de 8h. Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada. Estágio de 9 meses de cerca de 20% do lote em barricas novas de 300 L de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA Cor salmão-adamascada clara e brilhante. Aroma de fruta vermelha como framboesa e cereja de fundo muito subtil, algumas notas cítricas, ligeira nota vegetal. Na boca mantém este perfil, com muito volume, uma frescura arrebatadora e uma acidez e secura finais bem vincadas, praticamente sem sugestão de doçura.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 12% | pH 3,16 | Acidez Total 7,5 g/L | Açúcares Redutores 0,3 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com