

QUINTA DO MOURO PETIT VERDOT 2019

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

CASTAS 100% Petit Verdot

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO Vindima manual para caixas de 20 kg. Após desengace parcial, 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, com longa maceração pós-fermentativa, seguida de prensagem em cestos de madeira com prensa hidráulica vertical. Estágio de 12 meses numa selecção das melhores barricas novas de 300L de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa mínimo de 3 anos.

NOTAS DE PROVA Cor rubi muito intensa. Aromas de fruta preta (ameixa, amora, cereja) em estado perfeito de maturação, com notas florais de violeta, flor de laranjeira, algum mentol e especiaria. Na boca é encorpado, com excelente estrutura de taninos, muito elegantes mas com rusticidade e um rasgo vegetal, complementados por uma boa acidez que leva a um final longo, elegante e com frescura, contrabalançando bem o enorme poder da casta. Primeira edição deste monovarietal na Quinta do Mouro.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 14% | pH 3,66 | Acidez Total 5,5 g/L | Açúcares Redutores 0,7 g/L

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

PRODUTOR E ENÓLOGO Miguel Louro - Quinta do Mouro



QUINTA DO MOURO

www.quintadomouro.com