

ÁGUA MOURA GARRAFEIRA TINTO 2011



CASTAS

Seleção de vinhas velhas com mais de 60 anos e cerca de 10 castas diferentes onde dominam a Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.

PROVA

Cor Vermelha púrpura profunda. Complexo e intenso no nariz, com notas de frutos pretos maduros e especiarias, pimenta preta e noz moscada. Em boca revela-se elegante e brilhante. Belíssimo equilíbrio entre textura e acidez. Termina longo com grande intensidade e complexidade, destacando-se a sua especial precisão.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de carne fortes e caça, enchidos, queijos de pasta mole.

TEMPERATURA

Servir de preferência 16° - 18° C

VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Fermentação alcoólica em inox com temperatura controlada, maceração prolongada, prensagem das massas e fermentação maloláctica em cuba de inox. Este vinho não foi sujeito a clarificação, filtração ou estabilização antes do seu engarrafamento, prevalecendo desta forma todas as suas propriedades aromáticas.

ESTÁGIO

Estágio em barricas novas de carvalho francês de 300 litros durante 12 meses, mais estágio em garrafa cerca de 3 anos.

NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA
2011

DENOMINAÇÃO
Doc Douro

REGIÃO
Martim, Régua (Cima Corgo)

TIPO DE SOLO
Xisto

EXPOSIÇÃO | ALTITUDE
Sul | 300 - 350 metros

ÁLCOOL
14%

EAN
5600 397 041 119

ENOLOGIA
João Silva e Sousa
Eduardo Baptista