



IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

ANO DE COLHEITA	2013
TIPO DE VINHO	Tinto, Denominação de Origem Controlada - DOC Douro
LOCALIZAÇÃO	Ferrão, Cima-Corgo
COMPOSIÇÃO VARIETAL	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz
ENÓLOGO	João Cabral de Almeida

NOTAS TÉCNICAS

PRIMEIRA COLHEITA	2003
ALTITUDE	170 m - 220 m
PRODUTIVIDADE/Ha	4 Ton./Ha
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Cordão Bilateral
DENSIDADE DE PLANTAÇÃO	3.500 pés/Ha
TIPO DE PLANTAÇÃO	Patamares de duplo bardo, vinhas ao alto
MÉTODOS CULTURAIS	Tratamentos fitossanitários em Protecção Integrada. Adubações com matéria orgânica, foliares exclusivamente com potássio. Extremo cuidado com a gestão da folhagem e a relação n° de folhas/fruto

CLIMA/SOLO

Mediterrânico, quente e seco com grandes amplitudes térmicas. Solo Xistoso

DATA MÉDIA DE VINDIMA

2ª e 3ª Semana de Setembro

COLHEITA

Manual com selecção de cachos para caixas de 20 Kg

VINIFICAÇÃO

Recepção para tapete de escolha manual. Desengace e esmagamento; 12 horas de maceração pré-fermentativa a 34°C para maximizar o trabalho das enzimas endógenas, utilização de leveduras seleccionadas; fermentação alcoólica durante um mínimo de 8 dias com controlo de temperatura

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

22°C

EQUIPAMENTO DE FERMENTAÇÃO

Ânforas inox de 100 hl equipadas com sistema de remontagem por bomba e sistema de controlo de temperatura

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês Allier grão fino com 36 meses de seca ao ar e tosta média +

TEOR ALCOÓLICO (%V/V)

13.5%

ACIDEZ TOTAL (g/L Ác. Tartárico)

4.80

pH

3.57

DIÓXIDO DE ENXOFRE LIVRE (g/L)

32

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL (g/L)

123

ACIDEZ VOLÁTIL (g/L Ác. Acético)

0.40

AÇUCARES REDUTORES (g/L)

0.70

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

10 anos

NOTAS DE PROVA:

Casa das Mouras Reserva tinto é um vinho que obedeceu a uma concepção de lote efectuado por prova cega e composto por três das mais prestigiadas castas da região demarcada do Douro - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Cor violeta intenso. Boa intensidade aromática a frutos silvestres com frescas notas de esteva e especiarias. Balsâmico com madeira de qualidade bem integrada. Na boca revela volume, equilíbrio e boa estrutura. Taninos de qualidade, boa acidez e final longo e fresco dominado pela fruta. Acompanha pratos variados de assados, carnes vermelhas, caça e queijos de pasta mole.