

Quinta do Mouro Petit Verdot 2016

Produtor: Quinta do Mouro

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Tinto

Safra: 2016

Teor Alcoólico: 14 Vol

Corpo: Médio

Vinhos varietais não são comuns em Portugal, mas a renomada Quinta do Mouro elaborou este belíssimo Petit Verdot 100%, uma verdadeira joia da vinicultura portuguesa, perfeita para os amantes de vinhos que buscam experiências únicas. Sob o cuidadoso olhar do enólogo Miguel Louro, que valoriza a pureza da uva e a riqueza de seu terroir, o Quinta do Mouro Petit Verdot exibe uma cor rubi profunda e aromas intensos de frutas pretas maduras, como amora, ameixa e cereja, além de notas florais de violetas, flor de laranjeira e toques de menta e especiarias que enriquecem seu bouquet. Na boca, é encorpado, com uma estrutura de taninos impressionante que equilibra elegância e rusticidade. A acidez vibrante realça a potência da casta, resultando em um final longo e fresco que certamente surpreenderá seu paladar. Este é um vinho que promete momentos memoráveis à sua mesa.

Quinta do Mouro

UVAS:

Petit Verdot (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados em Estremoz, a 450 m de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica durante o período de maturação. Solo composto por xisto e mármore.

VINIFICAÇÃO:

Colheita manual para caixas de 20 kg. Após desengace parcial, as uvas são pisadas a pé em lagar por 3 dias com maceração pré-fermentativa a frio. fermentação 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.

MATURAÇÃO:

Maturado por 12 meses numa seleção das melhores barricas novas de 300L de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa mínimo de 3 anos.

SUGESTÃO DE GUARDA:

De 5 a 10 anos

SERVIÇO:

Carnes em geral e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16°C

