



Mouchão 2014

PAÍS Portugal

CERTIFICAÇÃO DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (85%)

Trincadeira (15%)

TIPO DE GARRAFA Borgonha 750ml

FORMATOS DE CAIXAS

Caixa de cartão 6 x 750ml

Caixa de madeira 3 x 750ml

Caixa de madeira 1 x 1500ml

Caixa de madeira 1 x 3000ml

GARRAFAS PRODUZIDAS (37,800L)

49,000 Garrafas 750ml

525 Magnums 1500ml

100 Dupla Magnums 3000ml

ALCOOL 14.0%
ACIDEZ TOTAL 7.10 g/l

pH 3.31
AÇUCAR RESIDUAL 1.7 g/l

LOTE 0317
CÓDIGO DE BARRAS 560 9655 142124

ENOLOGIA

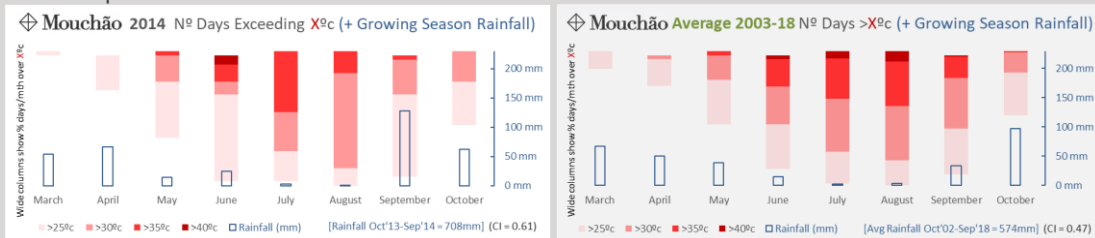
No Mouchão vinificamos TODOS os tintos em lagares de pedra abertos. Cachos completos, com engaço, são incluídos no processo de maceração pelo que a altura da colheita é especialmente crítica, visto que é necessário encontrar um equilíbrio delicado entre açúcares, ácidos, maturação fenólica global (aromas, cor, taninos, etc) bem como a lignificação do engaço. Os cachos completos, colhidos à mão, são transportados em caixas de 20 kg para a adega, onde são pisados a pé em lagares e deixados a fermentar por aproximadamente 4 a 6 dias. Em 2015, os taninos, a cor e a maturação do engaço estiveram muito perto da perfeição. Este vinho jovem terá a sua fermentação malo-láctica no outono, em largos tonéis de madeira (5.000L).). Em meados do inverno é filtrado após o que permanece em estágio sem qualquer intervenção por cerca de 3 anos. Depois de engarrafado fica a estagiar nas nossas caves por mais 3 anos antes do seu lançamento.

VITICULTURA

O cuidado responsável com a vinha é crítico para se garantir a melhor fruta e manter as nossas abelhas saudáveis. As diferentes parcelas de vinha e variedades são vindimadas separadamente. As **Alicante Bouschet** e a **Trincadeira** provêm de vinhas velhas com cerca de 25 anos em solos de aluvião bem drenados da vinha dos Carrapatos. Desde 2010, o rendimento médio desta vinha tem sido uns magros 4.03t/Ha, contribuindo assim para uma significativa concentração. Uma **Alicante Bouschet** mais madura e intensa é também incluída sendo esta proveniente da vinha da Dourada, com solos Mediterrânicos argilosos (com perfis de calcário) e com uma idade de 17 anos na vindima.

O ANO 2014

Após um inverno chuvoso (708mm), 2014 foi marcado por um clima temperado até ao final da estação do crescimento vegetativo e uma vindima húmida (a partir da segunda semana de Setembro). O melhor **Alicante Bouschet** dos Carrapatos, que é a espinha dorsal deste Mouchão 2014, foi vindimado antes das primeiras chuvas :



NOTAS DE PROVA

Cor granada intensa, aromas de fruta preta, doce de ameixa, menta, azeitonas maduras, com notas frescas de menta, eucalipto e ligeiramente verde de engaço. Maravilhosamente fresco e estruturado, porém equilibrado, e com expressivos e elegantes taninos assegurando longevidade..

SUGESTÕES DE SERVIÇO

Decantar ou abrir entre as 12 e as 24 horas antes de servir. No seu melhor potencial até 2030. Consumir a uma temperatura de 17°C, a acompanhar grelhados de carne ou pratos de caça.

Produzido e Engarrafado por:
Mouchão e Cavaca Dourada, SA
Herde do Mouchão
7470-158 Casa Branca Portugal

GEO 38° 55' 18" 7° 48' 32"
ELEV 200-225m

