

ABEGOARIA DOS FRADES DOC MORETO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

CASTAS

Moreto

O VINHO

A casta Moreto Preto, é a mais emblemática do terroir da margem esquerda do Guadiana. Num terroir marcado pelo sol intenso, mostra a sua capacidade de resistência em vinhos plenos de carácter. Acidez firme e taninos integrados, num perfil aromático de frutos vermelhos, são a expressão deste vinho. Uma fotografia das vinhas que lhe deram origem.

VINIFICAÇÃO

Após pesagem das uvas as mesmas são rececionadas num tapete de escolha de cachos, que dessa forma permite uma seleção criteriosa das uvas a vinificar. Após seleção as uvas são desengaçadas e encaminhadas para as cubas de fermentação, onde numa primeira fase ocorre a maceração pré-fermentativa, durante cerca de 48h a temperatura controlada (10°C.). Após essa fase procede-se à inoculação com leveduras selecionadas que dessa forma irão levar a cabo a fermentação alcoólica. No decorrer da mesma são executadas as operações de maceração e extração - remontagens, arejamentos e delestages - com o objetivo de atingir o nível de extração desejado para cada perfil de vinho. Uma vez terminada a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho de gota, sendo que as massas vínicas são encaminhadas para prensa para dessa forma serem prensadas, dando origem ao vinho de prensa. Os dois tipos de vinho obtidos são tratados separadamente, podendo haver uma pequena percentagem de incorporação do vinho de prensa no lote final quando assim se justifique, e consoante o perfil desejado do vinho final.

ESTÁGIO

O estágio ocorreu em barricas usadas de carvalho francês durante um ano.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi de tonalidade vermelha. Aroma marcado pela presença intensa de frutos vermelhos, com destaque para a cereja confitada. Algumas sugestões do estágio em barrica que se notam no perfil ligeiramente balsâmico. Presença muito elegante em boca, aromático e com acidez completamente integrada. Esta elegância favorece a ligação com a gastronomia alentejana, com destaque para as migas e as carnes de porco preto.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% | **Acidez Total:** 4,7 g/L | **pH:** 3,88

