

MARIA MORA ENAMORADA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional

O VINHO

A Região Demarcada do Alentejo tem apenas 23 anos, embora já haja vestígios da cultura do vinho desde o tempo dos romanos, nomeadamente no uso de talhas de barro, que ainda hoje são usadas. Alentejo significa “para além do Rio Tejo” e é este rio que delimita a região a norte. Região plana, de baixa altitude, tem plantações extensas, de várias centenas de hectares de vinha. O calor intenso que aqui se faz sentir no Verão, faz com que as uvas atinjam excelentes maturações, com muita concentração. Os vinhos são muito aromáticos e suaves e já atingiram uma reputação internacional considerável. Os 60 hectares de vinha, seguem o encepamento tradicional com as tradicionais castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon. Está separada em várias parcelas e plantada em terreno essencialmente arenoso.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. Foram selecionadas 3 toneladas de uvas das melhores parcelas de Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah às quais adicionámos 10% de Cabernet Sauvignon. As uvas foram desengaçadas para um pequeno depósito inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica. A fermentação alcoólica decorreu lentamente, com as leveduras autóctones, com remontagens suaves. Após a fermentação, foi trasfegado para um depósito inox, onde decantou naturalmente, passando depois para uma seleção de barricas novas e usadas, onde permaneceu durante 14 meses até à altura do engarrafamento.

ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês (vários anos)

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda e concentrada, aromas de frutos negros, notas de especiarias e mentoladas. Na boca é denso, com taninos firmes, uma acidez muito equilibrada e um final intenso e especiado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5 % | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,88 | **Açúcares Totais:** 2,0 g/L

