

MARIA MORA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Carlos Lucas

CASTAS

Syrah, Touriga Nacional e Trincadeira

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pelicular em cubas de inox durante 24 horas
Fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 12 dias , com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Estagiou apenas em inox para preservar todos os aromas de fruta fresca.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi concentrada média. Notas de frutas vermelhas, mas não muito exuberante. As notas de terra seca e o perfil floral estão mais presentes. Na boca mostra-se mais sério, com taninos polidos e acidez média. Um vinho descomplicado, com bom paladar, estrutura média e final equilibrado. Contém sulfito

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,5% vol. | **Acidez Total:** 5,6 g/L | **pH:** 3,7

