

MARCA

Artesano by Moreto

ANO DE COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

DOC - Alentejo

CASTAS

Moreto Vinhas Velhas

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual.

Solos: Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto.

Condução: Vinhas originárias de pé-franco, não aramadas e com produtividades muito reduzidas.

Idade das Vinhas: 100+ anos.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em lagares e cubas de inox com temperatura controlada (21-24 °C).

ESTÁGIO

Estágio em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 6 meses em estágio de garrafa.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com todos os pratos de carne, com entradas à base patês, enchidos, queijos de cura.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,0 g/l

pH: 3,64

Açúcares totais: 0,5 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto limpo, cor rubi.

Aroma: aroma a frutos vermelhos, bastante complexidade e finura.

Palato: na boca revela-se intenso, com taninos suaves, mas persistentes, proporcionando um final de boca prolongado, complexo e elegante.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

