

## CASA de MOURAZ Dão DOC TINTO 2015



### VITIGNI

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água-Santa e altri vitigni tipicamente portoghesi

---

### VITICULTURA E VINIFICAZIONE

Prodotto partendo dai vitigni tipici del DAO, coltivati ecologicamente, rispettando in assoluto il suo *terroir* di origine. Le uve sono provenienti da appezzamenti di vigne con età media di 40/50 anni. Suoli granitici ad una altitudine media di 300/500 mt, situati in MOURAZ, distretto di TONDELA. Dopo una rigorosa selezione delle uve nelle vigne, le stesse sono state trasportate in piccole casse perforate. La vinificazione naturale (per vigna e non per vitigno) è avvenuta in cisterne inox a temperatura controllata, seguita da lunga macerazione. Una parte del vino è stato affinato in barriques di quercia francese per 8 mesi. Sono state prodotte circa 30.000 bottiglie. Imbottigliato nel marzo 2018.

---

### ANALISI

Gradazione alcolica: 13,5 % | Acidità totale: 4,95 g | PH: 3,8 | Zucchero residuo: 0,9 g

---

### NOTE DI PROVA

Intenso bouquet di frutti rossi maturi, more, cassis e ciliegie. In bocca è vibrante, con tannini decisi e ben maturi. Finale lungo. Ideale per accompagnare carni alla griglia o al forno. Accompagna molto bene formaggi forti.

---

### PREMI

Medaglia di Bronzo – Decanter World Wine Awards 2018 (vendemmia 2014)

Medaglia di Bronzo - Decanter World Wine Awards 2017 (vendemmia 2013)

Wine Enthusiast – 88/100 punti (vendemmia 2013)

---