

# **CASA de MOURAZ PRIVATE SELECTION DAO**

## **DOC 2015**



### **VITIGNI**

**Touriga-Nacional (70%), Jaen e altre (30%)**

---

### **VITICULTURA E VINIFICAZIONE**

Prodotto prevalentemente con i vitigni TOURIGA NACIONAL e JAEN, coltivati ecologicamente rispettando in assoluto il suo *terroir* di origine. Le uve provengono da due appezzamenti di vigne, una in un terreno di granito con vigna mista con più di 50 anni di età, l'altra più giovane, con suolo di granito mista ad argilla, dove è piantato il vitigno TOURIGA NACIONAL. Dopo rigorosa selezione fatta ancora nelle vigne, le uve sono state trasportate in piccole casse perforate. La vinificazione naturale è avvenuta in cisterne inox a temperatura controllata, seguita da lunga macerazione. 50% del vino è stato affinato in barriques di quercia francese per 12 mesi, il resto del vino ha stagionato in botti inox. Sono state prodotte circa 10.000 bottiglie. Vino imbottigliato nel novembre 2018

---

### **ANALISI**

**Gradazione alcolica: 14,2 % | Acidità totale: 5,49 g | PH: 3,66 | Zucchero residuo: 1,3 g**

---

### **NOTE DI PROVA**

Colore rubino con riflessi porpora. Intenso bouquet di frutti rossi maturi, marmellate e prugne, con note di spezie e resine. In bocca rivela un carattere vivo, con tannini decisi ben maturi, grande complessità e finale lungo. Freschezza ed eleganza tipica del DAO, unita al carattere molto personale tipico delle vigne vecchie. Perfetto per accompagnare elaborati piatti di carne come agnello, così come carni di vitello stufato o al forno. Ideale con formaggi dal sapore forte.

---

### **PREMI**

**Bronzo - Decanter World Wine Awards 2015, Inghilterra (vendemmia 2013)**

**Argento - Challenge MillésimeBio 2014, Francia (vendemmia 2013)**

**Argento – Decanter World Wine Awards 2013**

**Oro – Challenge MillésimeBio 2013 (vendemmia 2009)**

---