

CASA de MOURAZ BOT Dão DOC tinto 2016



VITIGNI

Grande varietà di uve da un appezzamento di vigna antica (30% uve bianche e 70% uve rosse)

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Questo vino è ottenuto partendo da vitigni autoctoni coltivati ecologicamente con totale rispetto del *terroir* originale. Le uve sono coltivate in una vigna (circa 0,5 ettari) non meccanizzata con più di 100 anni, una grande co-piantazione di differenti vitigni come BAGA, JAEN, TINTA PINHEIRA, ALVERELHAO, ALFROCHEIRO, BASTARDO e altri ancora (senza Touriga Nacional), piantati assieme ad alberi da frutto come ulivi, fichi, pesche, prugni ed altri. Il suolo è granitico misto sabbia ad una altitudine media di 350 mt. Vendemmia manuale in piccole cassette. La vinificazione naturale (co-fermentazione) è avvenuta in vasche aperte. Le uve bianche non sono state soggette a diraspamento. Nessun invecchiamento in quercia. Produzione totale: 683 bottiglie. Imbottigliato nell'ottobre 2019.

PARAMETRI ANALITICI

Gradazione alcolica: 14 % | Acidità totale: 5,28 g | PH: 3,58 | Zuccheri residui 0,7 g

NOTE DI PROVA

"Color rosso ciliegia mediamente matura. Frutti rossi favolosamente profumati. Ciliegie rosse mature ma fresche. Splendida intensità di frutta ma con un carattere pepato secco per bilanciare il frutto rosso. Intenso ma ben fatto, lungo e succulento. Profumato al palato. Cremoso anche se non c'è quercia." (Julia Harding in JancisRobinson.com)

PREMI

17.5 / 20 punti – Julia Harding su JancisRobinson.com
