



wine-searcher.com



Casa de Mouraz 2011

Produzido a partir de castas tradicionais da região do Dão, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu terroir de origem. Após uma rigorosa seleção das uvas ainda na vinha, as mesmas foram transportadas para a adega em pequenas caixas perfuradas. A vinificação fez-se em tanques de inox com controle de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Um excelente exemplar de vinho biodinâmico. Saúde!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal
Região Dão
Produtor Casa de Mouraz
Safra 2011

Elaboração

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água Santa e outras castas
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento A vinificação fez-se em tanques de inox com controle de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Após + 8 meses em carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Rubi
Olfativo Aroma de frutas vermelhas, especiarias doces com um fundo de resina
Gustativo Bom corpo, equilibrado, final persistente, um vinho muito elegante
Harmonização Bacalhada completa! Com batatas, ovos, pimentões, ervas, brócolis, tomate e muito azeite. Ou também com carnes assadas!

Serviço

Biodinâmica

Temperatura de Serviço 16/18°

Estimativa: Pronto para beber ou + 5 anos de guarda

Todas as vinhas que integram a CASA de MOURAZ são cultivadas de forma ecológica, sem herbicidas e agroquímicos de síntese, sendo certificadas pela ECOCERT desde 1996. As adubações dos solos são feitas com base nas sementeiras de plantas e adubos orgânicos. Os tratamentos baseiam-se na utilização de cobre, enxofre, algas marinhas, argila, tisanas de plantas e outros produtos naturais. A ideia definidora da agricultura biológica é o respeito pelo solo, pelas plantas, pelo Homem, pela vida, na sua diversidade e integridade física, físico-química e, sobretudo, ecológica.