



## 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 um 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

|                       |  |             |       |
|-----------------------|--|-------------|-------|
| <b>Conteúdo</b>       | 750ml  | <b>Tipo</b> | Tinto |
| <b>Terroir</b>        |  |             |       |
| <b>País</b>           | Portugal   |             |       |
| <b>Região</b>         | Dão  |             |       |
| <b>Produtor</b>       | Casa de mouraz   |             |       |
| <b>Safra</b>          | 2011   |             |       |
| <b>Elaboração</b>     |  |             |       |
| <b>Uva</b>            | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água Santa e outras castas   |             |       |
| <b>Teor Alcoólico</b> | 13,5%  |             |       |
| <b>Amadurecimento</b> | 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

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

### Serviço

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16/18º                                  |
| <b>Estimativa:</b>            | Pronto para beber ou + 5 anos de guarda |

### Biodinâmica

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.