

CASTELO DOS MOUROS

ESCOLHA DO ENÓLOGO



2018

VINHO BRANCO IG ALENTEJO

CASTAS

Verdelho, Arinto e Antão Vaz.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Neste Escolha do Enólogo evidencia-se a casta Verdelho. Cítrino de laivos esverdeados, apresenta notas de fruta madura com elegância. A suave acidez potencia um final redondo e saboroso, com profundidade assinalável.

A REGIÃO

O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal e também uma das mais diversas, contemplando oito sub-regiões: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Évora, Vidigueira, Moura e Granja-Amareleja. Os seus 22 mil hectares de vinha estenderam-se por planícies, colina e serras (S. Mamede, Ossa e Mendro são as principais) e assentam em distintos tipos de solos: argila, calcário, mármore, areias, xisto, granito...

O clima é mediterrâneo continental, com maiores amplitudes térmicas nas regiões interiores, mais próximas da fronteira com Espanha. A vinha alentejana espelha uma grande variedade de castas, com predomínio das brancas Antão Vaz, Roupeiro e Arinto e as tintas Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

A MARCA

Apesar de expulsos, os mouros deixaram muitos vestígios em Portugal, quer seja na língua, gastronomia, ou na arquitetura que, actualmente, é um dos ex-libris de Portugal.

A originalidade das estruturas arquitectónicas e dos motivos ornamentais são traços típicos desta civilização, bem como o arco em ferradura, de influência visigótica, que se tornou a sua imagem de marca em Portugal.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	5 (+/-1)
pH	3,3 (+/- 0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,35
EAN	5600965800162
ITF	15600965800169
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	8,29
Volume Caixa (m3)	15,9
Nº Caixas/Fiada	17
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	85

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES