

# CASTELO DOS MOUROS RESERVA



## 2019

## VINHO BRANCO IG ALENTEJO

### CASTAS

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Cor citrina aberta, aromas de frutos de caroço (ameixa e alperce) e alguma mineralidade. Boca fresca e acidez equilibrada.

### 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	5,5 (+/-1)
pH	3,3 (+/- 0,5)

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390418024
ITF	15600390418021
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	750
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (m3)	11,13
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	125

Estrada Nacional 8-5 km 2,3  
2460 - 526 Maiorga, Alcobça, Portugal  
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | [www.parras.wine](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES