

CASTELO DOS MOUROS RESERVA



2018

VINHO TINTO IG ALENTEJO

CASTAS

Trincadeira, Aragonez e Syrah.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Cor granada, aroma onde se combinam o fruto de qualidade com o baunilhado da madeira. Sedoso e envolvente na boca devido aos taninos maduros e finos. Final longo e estruturado.

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

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390418079
ITF	15600390418076
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, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES