

Cabeço do Mocho Grande Escolha



IDENTIFICAÇÃO

Nome: Vinho Tinto Quinta das Camélias Cabeço do Mocho 2013

Denominação de Origem: D.O.C Dão

Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico

Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos

Casta: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare

Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot

Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente

Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular

Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

ESTÁGIO

6 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,8% Vol

Acidez volátil: 0,59 g/L

Acidez total: 5,46 g/dm³

Extracto seco: 32,6 g/dm³

Açúcares redutores: 1,1 G/dm³

pH: 3,79

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Brilhante

Cor: Rubi profundo com nuances grená

O Cabeço de Mocho Grande Escolha resulta da excelente combinação das castas Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz e Touriga-Nacional, produzidas e vinificadas na Quinta das Camélias. Apresenta uma profunda cor rubi com nuances grená. O aroma é muito complexo e delicado, demonstrando notas maduras de cereja e amora preta, harmonizadas com expressões de baunilhas frescas e uma leve nuance de cravinho. Na boca apresenta-se cheio e redondo, bem musculado com presença de taninos educados. Demonstra finura, requintado bouquet e uma longa persistência. Deve ser servido a 16 -18 o a acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

QUANTIDADE

20.000 garrafas