

**MARCA**

Artesano by Moreto

**ANO DE COLHEITA**

2018

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

DOC - Alentejo

**CASTAS**

Moreto Vinhas Velhas

**VITICULTURA**

**Clima:** O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual.

**Solos:** Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto.

**Condução:** Vinhas originárias de pé-franco, não aramadas e com produtividades muito reduzidas.

**Idade das Vinhas:** 100+ anos.

**VINIFICAÇÃO**

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em lagares e cubas de inox com temperatura controlada (21-24 °C).

**ESTÁGIO**

Estágio em madeira de carvalho francês durante 12 meses. Após o engarrafamento seguiram-se 6 meses em estágio de garrafa.

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 16°C.

**GASTRONOMIA**

Acompanha com todos os pratos de carne, com entradas à base patês, enchidos, queijos de cura.

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,0 g/l

pH: 3,64

Açúcares totais: 0,5 g/l

**NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Aspeto limpo, cor rubi.

**Aroma:** aroma a frutos vermelhos, bastante complexidade e finura.

**Palato:** na boca revela-se intenso, com taninos suaves, mas persistentes, proporcionando um final de boca prolongado, complexo e elegante.

**ENOLOGIA**

Filipe Perdiz

