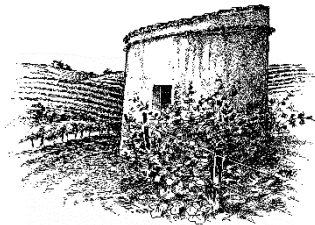


MÓOS



Filão da Grixá Reserva Tinto 2019

Vinha / Tipo de solo

500 mts de altitude
Solo xistoso e pobre
Baixa produção por planta

Casta

Touriga Francesa
Touriga Nacional

Vinificação

Uvas vindimadas à mão, em caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação. Após suave esmagamento e desengace total, as uvas são fermentadas em cubas de Inox com temperatura controlada permitindo assim que os constituintes de qualidade presentes nas películas das uvas bem maduras, passem suavemente para o vinho, com estágio em barricas de carvalho Francês (50% novas) durante 18 meses.

Notas de Prova

Em prova é um vinho muito delicado, evidenciando a fruta vermelha e uma equilibrada frescura. Ideal companhia de carnes vermelhas e de queijos curados de sabor intenso. Servir a 16°C.

Análise

Teor Alcoólico adquirido: 14%
Acidez total: 5,7 g/l
Acidez volátil: 0,6 g/l
Ph: 3,79

Produtor: Luís Polido

Enólogo: Luís Leocádio

MÓOS

Família Polido, Lda
Rua Vale Trigo s/n
5155-420 Mós VLF
PORTUGAL
(+351) 919 995 662