

FICHA TÉCNICA - CASA de MOURAZ PRIVATE SELECTION DAO DOC 2014



CASTAS

Touriga-Nacional (70%) e castas misturadas de vinhas velhas, como por exemplo, Jaen, Baga, Água Santa, Alfrocheiro, Trincadeira e outras (30%)

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de duas vinhas, tendo uma delas cerca de 60 anos. O solo numa das vinhas é de granito típico da região e na outra é argiloso (mais raro no Dão). Após uma rigorosa selecção das uvas ainda na vinha, as mesmas foram transportadas para a adega em pequenas caixas perfuradas. A vinificação foi feita de forma natural, em cuba de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. 50% do vinho fez estágio em barricas de carvalho francês durante 12 meses. Foram produzidas cerca de 10 000 garrafas.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 13,5 % | Acidez total: 5,52 g | PH: 3,61 | Açúcar residual: 1,5 g

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2017

NOTAS DE PROVA

Cor rubi com reflexos púrpura. Intenso *bouquet* de frutos vermelhos maduros, geleia e ameixas, com notas de especiarias e resina. Na boca mostra um carácter vivo, com taninos firmes bem maduros, grande complexidade e longo final. Frescura e elegância típica do Dão, aliadas ao carácter muito personalizado resultante da presença das vinhas velhas. Perfeito a acompanhar pratos mais elaborados de carnes como o cabrito ou o borrego, assim como vitela estufada ou no forno. Também acompanha bem queijos com sabor forte.

PRÉMIOS

Bronze - Decanter World Wine Awards 2015, Inglaterra / Prata - Challenge Millésime Bio 2014 (colheita 2011)

Prata – Decanter World Wine Awards 2013 / Ouro – Challenge Millésime Bio 2013 (colheita 2009)
