

Casa de
MOURAZ



ANTÓNIO
LOPES
RIBEIRO

ORGANIC CULTURE | ORGANIC WINES

Apresentação e Portfolio 2019



A CASA de MOURAZ nasceu no seio da família Lopes Ribeiro, produtores de uvas e vinhos há muitas gerações. Este projecto pioneiro e inovador na produção de vinhos de quinta de forma ecológica, da responsabilidade de António Lopes Ribeiro e Sara Dionísio, tem como objectivo a criação de vinhos autênticos e personalizados, que respeitem e exprimam toda a riqueza do seu *terroir*. A quinta está dispersa por várias parcelas de vinha com diferentes solos, altitudes e envolências. Vinhas velhas com mais de 80 anos e vinhas mais jovens coabitam com a floresta de pinheiros, carvalhos, castanheiros e sobreiros. Nos solos predominam os granitos e as argilas e as altitudes variam entre os 140 e 400 metros. Na adega as vinificações são feitas por vinhas e não por castas, com o objectivo de procurar a essência de cada *terroir*. Esta diversidade reflecte-se na personalidade, complexidade e carácter único dos vinhos da CASA de MOURAZ.

Todas as vinhas que integram a CASA de MOURAZ são cultivadas de forma ecológica, sendo certificadas pela ECOCERT desde 1996. As adubações dos solos são feitas com base em sementeiras de plantas e adubos orgânicos e os tratamentos baseiam-se na utilização de cobre, enxofre, algas marinhas, argila, tisanas de plantas e outros produtos naturais. No final de 2006 iniciou-se também o trabalho em biodinâmica, com a utilização dos preparados biodinâmicos, entre outras práticas.

A partir de 2006 iniciou-se o projecto AIR – ANTÓNIO LOPES RIBEIRO, com a produção de vinhos fora da região do Dão, sempre respeitando os princípios da agricultura ecológica e da criação de vinhos personalizados e de *terroir*. Actualmente são produzidos vinhos nas regiões do Douro, Vinho Verde e Alentejo, num total de cerca de 100 000 garrafas/ano.

CASA de MOURAZ Dão DOC BRANCO 2015



CASTAS

Malvasia-Fina, Encruzado, Bical, Cerceal-Branco e outras e outras castas tipicamente portuguesas

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 parcelas de vinha com cerca de 50 anos, com solos graníticos e altitudes médias de 350m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. A vindima manual foi feita nos primeiros dias de Setembro. Após o esmagamento das uvas inteiras, decantou durante 24 horas. A fermentação natural decorreu em cubas de inox durante cerca de 6 semanas com temperatura controlada. Estagiou vários meses sobre a sua borra fina procedendo-se ao levantamento das mesmas ("battonage sur lies"). Foram produzidas cerca de 15 000 garrafas. Engarrafamento em Agosto de 2016.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 13 % | Acidez total: 6,74 g | PH: 3,15 | Açúcar residual: 1,9 g

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarela com reflexos citrinos brilhantes. No nariz demonstra aromas balsâmicos, com notas de casca de citrino, melão, pêra e rosas. Apresenta uma boca fresca, mineral e encorpada, com um final muito prolongado e requintado. Servir a uma temperatura de 12-14 °C.. Delicioso com queijo, massas e variadas comidas italianas, assim como peixes gordos (bacalhau, salmão, atum ou polvo). Também acompanha bem pratos de carnes brancas.

PRÉMIOS

17 (20) Pontos – Julia Harding em www.JancisRobinson.com

Bronze - Decanter World Wine Awards 2014, Inglaterra

CASA DE MOURAZ ROSÉ DÃO DOC 2017



CASTAS

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água-Santa e outras castas tipicamente portuguesas

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 várias parcelas de vinha com idade média de cerca de 30/40 anos, com solos graníticos, orientação privilegiada a sul e altitudes médias de 300/400m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. Vindima manual realizada em meados de Setembro. Depois de prensado, o mosto foi vinificado de forma espontânea, em cuba de inox com controlo de temperatura. Estagiou durante o Inverno em cuba. Foram produzidas cerca de 5 500 garrafas. Engarrafamento em Março de 2018.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 12,5 % | Acidez total: 6,8 g | PH: 3,16 | Açúcar residual: 2,1 g

NOTAS DE PROVA

Vinho muito elegante, com uma tonalidade alaranjada e um aroma intenso de framboesa, maçã vermelha e morango. É muito fresco e complexo na boca, com um final longo. Muito versátil, acompanha pratos bastante condimentados e de sabores exóticos, sushi e sashimi, assim como saladas, churrasco e pratos de carnes brancas.

CASA de MOURAZ Dão DOC TINTO 2014



CASTAS

Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Jaen, Alfrocheiro, Água-Santa e outras castas tipicamente portuguesas

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 parcelas de vinha com idade média de 40/50 anos, com solos graníticos e uma altitude média de 300/500m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. Após rigorosa selecção das uvas na vinha, as mesmas foram transportadas para a adega em pequenas caixas perfuradas. A vinificação natural (por vinha e não por casta) fez-se em cuba de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Uma parte do vinho fez estágio em barricas de carvalho francês durante 8 meses. Foram produzidas cerca de 50 000 garrafas. Engarrafado em Outubro de 2017.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 13,5 % | Acidez total: 4,95 g | PH: 3,8 | Açúcar residual: 0,9 g

NOTAS DE PROVA

Intenso *bouquet* de frutos vermelhos maduros, amora, cassis e cereja. Na boca mostra-se vibrante, com taninos firmes bem maduros e um longo final. Perfeito para acompanhar carnes grelhadas ou no forno, assim como aves. Também acompanha bem queijos fortes.

PRÉMIOS:

Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2018

Medalha de Bronze - Decanter World Wine Awards 2017 (colheita 2013)

Wine Enthusiast – 88/100 pontos (colheita 2013)

CASA de MOURAZ ENCRUZADO Dão DOC BRANCO 2016



CASTAS

Encruzado 100%

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir da casta Encruzado, cultivada de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de parcelas de vinha com cerca de 50 anos, com solos graníticos e altitudes médias de 350m, situadas em Mouraz, concelho de Tondela. A vindima manual foi feita em meados de Setembro. Após o esmagamento das uvas inteiras, decantou durante 24 horas. A fermentação natural decorreu em cuba de inox durante 2 meses, com temperatura controlada. Estagiou vários meses sobre a sua borra fina procedendo-se ao levantamento das mesmas ("battonage sur lies"). Foram produzidas cerca de 6 000 garrafas. Engarrafamento em Agosto de 2017.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 13 % | Acidez total: 6,21 g | PH: 3,18 | Açúcar residual: 2,5 g

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha com reflexos brilhantes. No nariz notam-se aromas de hortelã, alperce e flor de laranjeira. Apresenta uma boca fresca, mineral e encorpada, com um final fino e delicado. Servir a uma temperatura de 12-14 °C. Delicioso com queijo, massas e alguns pratos italianos, assim como peixes gordos (bacalhau, salmão, atum). Também acompanha bem pratos de carnes brancas.

PRÉMIOS

Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards 2018

50 Great Portuguese Wines Norway 2017 by Julia Harding (colheita 2015)

Medalha de Bronze – Decanter World Wine Awards 2017 (colheita 2015)

91/ 100 pontos – Roger Voss em Wine Enthusiast (colheita 2014)

50 Great Portuguese Wines USA – Selecção Joshua Greene, Wine & Spirits Magazine (colheita 2012)

CASA de MOURAZ PRIVATE SELECTION DAO DOC 2014



CASTAS

Touriga-Nacional (70%), Jaen e outras (30%)

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido predominantemente com as castas Touriga-Nacional e Jaen, cultivadas de forma ecológica, respeitando em absoluto o seu *terroir* de origem. As uvas são provenientes de duas parcelas de vinha: um terreno de granito com uma vinha mista com mais de 50 anos e a outra bastante mais jovem, com um solo com mistura de granito e argila, onde está plantada a casta Touriga-Nacional. Após rigorosa selecção das uvas ainda na vinha, as mesmas foram transportadas para a adega em pequenas caixas perfuradas. A vinificação natural fez-se 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, o restante vinho estagiou em inox. Foram produzidas cerca de 10 000 garrafas. Engarrafamento em Novembro de 2017.

ANÁLISES

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

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, França (colheita 2013)

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

CASA de MOURAZ ELFA DÃO DOC 2014



CASTAS

Cerca de 30 castas diferentes

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 90 anos. Castas muito variadas como Baga, Jaen, Tinta-Pinheira, Alvarelhão, Alfrocheiro e muitas outras, com excepção de Touriga-Nacional (quase inexistente nesta vinha). As vinhas são cultivadas em modo biológico desde o início dos anos 90, sem utilização de herbicidas e outros produtos químicos. Vindima manual no final de Setembro. A vinificação fez-se em cuba de inox com controlo de temperatura, seguindo-se uma maceração longa. Sem estágio em barrica. Foram produzidas 5000 garrafas. Engarrafamento em Novembro de 2017.

ANÁLISES

Gradação alcoólica: 14 % | Acidez total: 5,45 g | PH: 3,62 | Açúcar residual: 1,3 g

NOTAS DE PROVA

Na boca mostra um carácter vivo e muita frescura, com taninos muito elegantes e grande complexidade aromática. Frescura e elegância aliadas ao carácter muito personalizado resultante da presença de uma grande multiplicidade de castas. Perfeito para acompanhar pratos de caça (especialmente aves) ou um *risotto* de cogumelos.

PRÉMIOS

50 *Best Portuguese Wines Norway 2017* por Julia Harding (colheita 2013)

90 pontos - *TASTED 100% BLIND* por Andreas Larsson (colheita 2010)

50 *Great Portuguese Wines USA* – Selecção Joshua Greene, Wine & Spirits Magazine (colheita 2010)

Bronze - *Decanter World Wines Awards 2013*, Inglaterra (colheita 2010)

CASA de MOURAZ BOT Dão DOC tinto 2015



CASTAS

Grande variedade de castas de uma parcela de vinha antiga (70 % uvas brancas e 30% uvas tintas)

VITICULTURA E ENOLOGIA

Este vinho foi produzido a partir de castas indígenas cultivadas ecologicamente com total respeito pelo *terroir* original. As uvas são cultivadas numa vinha (cerca de 0,5 ha) não mecanizada com mais de 100 anos, uma grande co-plantação de diferentes castas tais como Baga, Jaen, Tinta-Pinheira, Alvarelhão, Alfrocheiro, Bastardo e mais (e sem Touriga Nacional), plantadas em conjunto com árvores de fruto, como oliveiras, figueiras, pessegueiros, ameixeiras e outras. O solo é de granito e areia e a altitude é de 350 m. Vindima manual para pequenas caixas A vinificação natural (co-fermentação) ocorreu em "lagar" aberto. No caso das uvas brancas não se procedeu ao desengaço. Nenhum envelhecimento em carvalho. Produção total: 683 garrafas.

Engarrafado em Julho de 2017

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Graduação alcoólica: 13,5 % | Acidez total: 5,29 g | PH: 3,59 | Açúcar residual 0,8 g

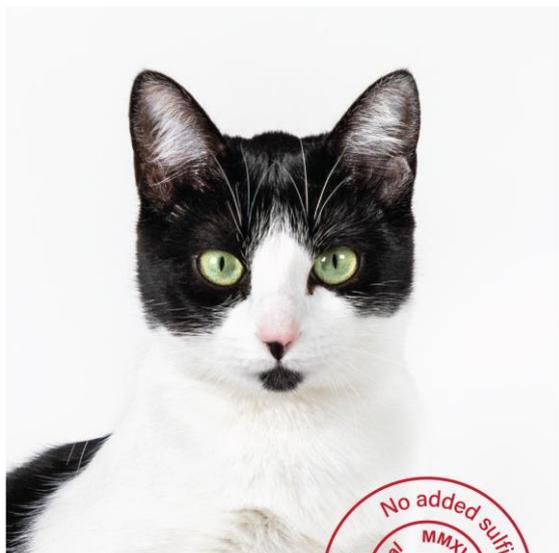
NOTAS DE PROVA

"Mid cherry red. Fabulously scented red fruits. Ripe but fresh red cherries. Gorgeous intensity of fruit but with a peppery dry character to balance the red fruit. Intense but shapely, long and succulent. Scented on the palate. Creamy even though there is no oak" (Julia Harding em JancisRobinson.com)

PRÉMIOS / SCORES

17.5 / 20 pontos – Julia Harding em JancisRobinson.com

PLANET MOURAZ “NINA” TINTO 2018 (sem Denominação de Origem)



Nina

CASTAS

Cerca de 20 castas diferentes

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 60 anos. Castas tintas e brancas misturadas, na proporção de 50-50 (mais ou menos). As vinhas são cultivadas em modo biológico desde o início dos anos 90, sem utilização de herbicidas e outros produtos químicos. Vindima manual no final de Setembro. A vinificação fez-se em lagar com as uvas brancas e tintas todas misturadas. Pisa a pé e fermentação natural (sem adição de leveduras) durante cerca de 2 semanas. Não existiu adição de sulfitos, apenas de flor de castanheiro (algumas gramas foram adicionadas às uvas durante a pisa a pé). Após a fermentação foi prensado e estagiou em cuba de inox durante cerca de 5 meses, seguido de engarrafamento. Não foi filtrado.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 13 % | Acidez total: 5,6 g | PH: 3,60 | Açúcar residual: 2,8 g | SO2 total: 10 mg

DATA DE ENGARRAFAMENTO

15 de Março de 2019

NOTAS DE PROVA

Cor aberta, de palhete. Na boca mostra um carácter vivo e muita frescura, próprio da sua juventude, com taninos muito elegantes e grande complexidade aromática. Carácter muito personalizado resultante da presença de uma grande multiplicidade de castas. Perfeito para acompanhar peixes grelhados, saladas e massas, de preferência servido fresco.

PLANET MOURAZ “Bolinha” BRANCO 2017



Bolinha



CASTAS

Malvasia-Fina, Encruzado, Bical, Cerceal-Branco e outras e outras castas tipicamente portuguesas

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 uma parcela de vinha com mais de 60 anos, situada na encosta da serra do Caramulo. O solo é granítico e a altitude ronda os 550m. A vindima manual foi feita nos primeiros dias de Setembro. Fermentou em lagar tradicional com a película durante cerca de 1 semana, tendo sido prensado de seguida e trasfegado para uma cuba de inox onde finalizou a fermentação alcoólica e maloláctica. Toda a fermentação, pós-fermentação e estágio decorreram de forma natural, sem adição de leveduras, sulfitos ou outros produtos. Estagiou cerca de 1 ano nas borras. Foram produzidas cerca de 1200 garrafas, todas elas numeradas.

ANÁLISES

Graduação alcoólica: 12.8 % | Acidez total: 6,68 g | PH: 3.41 | Açúcar residual: 0.9 g | SO2 total (natural): 12 mg

DATA DE ENGARRAFAMENTO

15 de Março de 2019

NOTAS DE PROVA

Notas de ervas aromáticas secas, tomilho-limão, rosmaninho, flores do campo. Intenso, exuberante, cheio de garra e personalidade, é um branco que não deixa ninguém indiferente!

PRÉMIOS

.....

PLANET MOURAZ "CHIBU" TINTO (2018)



CASTAS

Cerca de 20 variedades de uva diferentes, tintas (80%) e brancas (20%)

VITICULTURA E VINIFICAÇÃO

Produzido a partir de castas típicas do Dão, de uma vinha velha com cerca de 60 anos. Variedades mistas de uvas tintas e brancas, na proporção de 80-20%. Colheita manual no final de Setembro. A vinificação foi feita em "lagar" com as diferentes uvas todas misturadas. Suave pisa a pé para esmagar as uvas no primeiro dia. Fermentação natural (sem adição de leveduras). Num dos lagares, usamos flores secas de castanheiro - algumas grammas foram adicionados às uvas quando entraram no lagar); no segundo tanque, adicionamos algumas grammas de sulfites. Após a fermentação, o vinho foi prensado e estagiou em cubas de aço inoxidável durante 12 meses - usamos depósitos separados para ver a diferença entre o tanque com sulfites e o tanque com flor de castanheiro. No final decidimos fazer um *blend* (um corte) com os vinhos dos dois depósitos. Foi engarrafado sem nenhum tipo de filtração. Foram produzidas 4440 garrafas, todas elas numeradas.

ANALISES

Teor alcoólico: 13,5% | Acidez total: 5,3 g | PH: 3.65 | Açúcar residual: 2,8 g | SO2 total: 35 mg

DATA DE ENGARRAFAMENTO

28 de Novembro de 2019

NOTAS DE PROVA

Aromas vivos a fruta fresca. A frescura mostra-se também muito viva na boca, típica da sua juventude, com taninos muito elegantes e um perfil aromático persistente e vibrante. Perfil muito personalizado resultante da presença de uma grande variedade de uvas indígenas. Perfeito para acompanhar peixe grelhado, saladas e massas.
