



Vinha do Mouro Magnum 2018

Ancien dentiste, Miguel Louro achète la Quinta Do Mouro, au nord de la ville d'Estremoz, en 1979. Dans le courant des années 80, il rétablit le vignoble entourant la propriété. Le premier millésime de la Quinta do Mouro sort en 1994, il est depuis devenu une des principales références de l'Alentejo et est assisté aujourd'hui de ses fils Luis et Miguel. Le domaine fait à présent 30 hectares, et se situe à 400 mètres d'altitudes sur un sol d'argile et de roche (marbre et schiste). Miguel a une vision très traditionnelle de la production de vin et limite donc son recours à la technologie moderne. Pour le pressage, il utilise une véritable antiquité. Souvent, il semble que c'est à Quinta do Mouro que l'on voit le plus beau jus sortir de presse. Tous les vins vieillissent au moins un an dans des fûts de chêne et les meilleures cuvées sont ensuite élevées au moins 3 ans en bouteille. Le nez offre une belle complexité aromatique, sur des notes de fruits rouges et noirs frais, complété par des notes épicées, des notes végétales et un côté légèrement boisées. En bouche, le vin est structuré, avec des tanins fins, une acidité bien intégrée qui apporte une belle fraîcheur, la finale est persistante.

Producer	Quinta do Mouro
Région	Alentejo
Volume	150.0 cl.
Cépage	30% Aragonez, 45% Trincadeira, 15% Alicante Bouschet, 10% Cabernet Sauvignon
Drinking window	2024-2029
Alc.	14.0%
Vinificatie	Eraflage total avec foulage. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température de 24/26°C.
Rijping	en inox

32,07 €