

Fonte Mouro Reserva

3/5L 2014

Apresenta cor intensa, aromas a frutos pretos bem casados com algumas notas especiadas, taninos suaves e boa acidez o que lhe permite ter grande longevidade.

It presents na intense color, black fruit aromas well married with some spicy notes, soft tannins and good acidity that allows it to have great longevity.

Vinificação: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta em lagares de inox com pisadores automáticos, temperaturas de fermentação a cerca de 26°C. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

Vinification: Vinified by the traditional process of tanning in stainless steel vats with automatic treaders, fermentation temperatures at about 26°C. Aged for 12 months in new French oak barrels and 12 months in the bottle.

Enologia/Winemakers:

Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:

Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO
SOLO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO RED
CLAYEY SOIL | BEJA, PORTUGAL

Alicante Bouschet 56%
Touriga Nacional 44%



14.5%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 1.0g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.6g/L em ácido tartárico

PH: 3.67

Acompanha pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego.

It accompanies meat dishes, such as secret black pork with migas and lamb stew.



GARRAFA 3000ML = 4,750KG; CAIXA 14CMx13,5CMx49CM = 1,250KG; 1x3000ML = 6KG
GARRAFA 5000ML = 480KG; CAIXA 16,5CMx16CMx56,5CM = 1,800KG; 1x5000ML = 9,800KG