






Fonte Mouro Reserva 3L e 5L

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.

| COR | ANO | SOLO | VITICULTURA |
|-------|------|----------|---------------|
| Tinto | 2014 | Argiloso | Artur Estevão |

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.

| | |
|--|--|
|  Alicante Bouschet - 56% Touriga Nacional - 44% |  Filipe Sevinate Pinto Susana Correia |
|  Acompanha pratos de carne, como secretos de porco preto com migas e ensopado de borrego. | |

Teor de Álcool - 14.5%
Acidez Total - 5.6g/L em ácido tartárico

Açúcares Totais - 1.0g/L
PH - 3.67