

# MARIA MORA CABERNET SAUVIGNON

**REGIÃO** | Alentejo

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Carlos Lucas

## **CASTAS**

Cabernet Sauvignon

## **VINIFICAÇÃO**

As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 18Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox, onde maceraram 24h a baixa temperatura, antes de iniciar a fermentação alcoólica, com leveduras selecionadas a temperatura controlada. A fermentação alcoólica durou cerca de 15 dias, com remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

## **ESTÁGIO**

Após a fermentação, foi trasfegado para barricas de carvalho francês onde permaneceu 9 meses em estágio até à altura do engarrafamento.

## **NOTAS DE PROVA**

Aspeto límpido de cor rubi com laivos rosa. Muito aromático, com notas de frutos vermelhos, framboesas e morangos. Perfil a especiarias no retro nasal, dando estrutura e bom volume de boca. Final mais fresco e aveludado. Contém sulfitos.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 14 % vol. | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,77 | **Açúcares Totais:** 2,0 g/L

