

CABEÇO DO MOCHO

COLHEITA SELECIONADA 2020



FICHA TÉCNICA

IDENTIFICAÇÃO

Nome: Quinta das Camélias Cabeço do Mocho Colheita Seleccionada 2020
Denominação de Origem: D.O.C. Dão
Produtor: Jaime de Almeida Barros

FATORES DE QUALIDADE

Clima: Mediterrânico
Solo: Predominantemente xistoso com afloramentos graníticos
Casta: Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Jaen

TECNOLOGIA VITÍCOLA

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, Cordão simples e Guyot
Tipo de Condução: Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./há): 5 ton. de uvas por hectare

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo: Clássica com maceração pelicular
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 28°C durante 8 dias

ESTÁGIO

6 meses em carvalho francês e americano tosta média

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 13,1% Vol
Acidez volátil: 0,46 g/L
Acidez total: 4,81 g/dm³
Extrato seco: 29,7g/dm³
Açúcares redutores: 1,1g/dm³
pH: 3,78

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto: Brilhante
Cor: Rubi profundo com nuances grená

O Cabeço de Mocho Colheita Seleccionada resulta da excelente combinação das castas Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz e Touriga-Nacional, produzidas e vinificadas na Quinta das Camélias. Apresenta uma profunda cor rubi com nuances grená. O aroma é muito complexo e delicado, demonstrando notas maduras de cereja e amora preta, harmonizadas com expressões de baunilhas frescas e uma leve nuance de cravinho. Na boca apresenta-se cheio e redondo, bem musculado com presença de taninos educados. Demonstra finura, requintado bouquet e uma longa persistência. Deve ser servido a 16 - 18 ° a acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos fortes.

QUANTIDADE

20.000 garrafas

ENÓLOGO

João Oliveira