



PÊGO DA MOURA

CONCEITO

A vinha da Represa de Baixo, situada na Serra de Grândola, está plantada numa propriedade histórica com registo desde época do Romanos, séc. I e III DC. A cerca de 200 metros de altitude e aproximadamente 10 km do Oceano Atlântico, com um Terroir único e excepcional. procuramos a expressão mais vibrante das Castas Portuguesas, demonstrando todo o seu potencial para produção de vinhos de qualidade e grande capacidade de evolução.

GEOLOGIA DO SOLO

Os solos onde vegetam as vinhas que originam as uvas para a produção do Alfaiate, são essencialmente xistos muito antigos, datam do Carbónico Inferior (ca. 300 MA). São solos pobres e de reação ácida, nos quais as raízes das videiras penetram em profundidade através dos planos de clivagem do xisto até às camadas inferiores mais frescas. As suas cores de tonalidades escuras absorvem a radiação solar, que durante a noite é libertada sob a forma de calor, permitindo a obtenção de uvas de elevadíssima qualidade.

NOTAS DE PROVA

Vinho de perfil nobre e sofisticado, onde a Touriga Nacional traz elegância floral, o Syrah revela especiaria fina e o Alicante Bouschet confere profundidade. No aroma destacam-se frutos negros, violetas, cacau e leves notas de madeira. Na boca é sedoso e equilibrado, com taninos polidos e um final longo e distinto. Um vinho intenso e elegante, ideal para ocasiões especiais.

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet.

QUANTIDADES PRODUZIDAS

2 000 garrafas

ANO 2024

O ciclo vegetativo de 2024 foi marcado por equilíbrio climático. Inverno e Primavera com pluviosidade acima da média, garantindo reservas hídricas adequadas, seguidos de um Verão seco com temperaturas moderadas e noites frescas, propícias a uma maturação lenta e uniforme. Estas condições favoreceram a sanidade das vinhas e permitiram uvas de excelência para vinificação.

VITICULTURA

Produção Integrada.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, rigorosa seleção em vinha e adega, garantindo apenas cachos de qualidade superior. Fermentação em cubas de inox com controlo rigoroso de temperatura, promovendo a extração gradual de cor, aromas e taninos. A maceração prolongada otimiza estrutura e complexidade. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se prensagem suave, estabilizando natural e clarificação, preservando a tipicidade de cada casta e a expansão autêntica do lote e do "terroir".

ESTÁGIO

Em cuba de inox, preservando frescura e pureza aromática.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ÁLCOOL/VOLUME 12,5%
AÇÚCAR REDUTOR <= 0,6 G/L
PH 3,74
ACIDEZ TOTAL 5,40 G/L

ENOLOGIA

P. de Vasconcellos e Souza



ALFAIATE

COUTURE TINTO, 2024

PENÍNSULA DE SETÚBAL
PORTUGAL

wines of
portugal

