

MULA VELHA PREMIUM

Vinho tinto Regional Lisboa

Colheita 2014

HISTÓRIA

Uma homenagem ao que foi considerado como o braço direito do homem na agricultura no passado, a mula. Muito utilizada em tarefas que requeriam força e resistência, tanto como meio de transporte, como na agricultura para lavrar os campos. Descendente do cruzamento entre um burro e uma égua, combinando as melhores características das suas origens: a sobriedade, paciência e o passo seguro do burro, com o vigor e a força da égua.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas e totalmente desengaçadas à chegada à adega. A fermentação decorreu lagares com pisa robotizada a uma temperatura controlada de 25°C. Após fermentação maloláctica, metade do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e metade em barricas de carvalho americano.

NOTAS DE PROVA

Vinho com aroma a frutos vermelhos bem maduros e com algumas notas de fumados, próprio de um vinho que estagiou em madeiras de carvalho francês de tosta média. Na boca é macio, encorpado e com final persistente.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos fortes de caça e queijos de sabor intenso.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION - **MEDALHA DE PRATA (2015)**
- CONCURSO UVA D'OURO - **PRÉMIO REGIÃO (2015)**
- CONCURSO UVA D'OURO - **PRÉMIO EXCELÊNCIA (2014)**
- CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL - **MEDALHA DE OURO (2014)**
- MUNDUS VINI - **MEDALHA DE PRATA (2013)**

