

MULA VELHA RESERVA

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

Touriga Nacional, Syrah e Tinta Roriz.

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

VINIFICAÇÃO

Fermentado em pequenas cubas de inox a temperatura controlada seguido de estágio de 3 meses em madeira.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor rubi, com aromas de compotas de frutos vermelhos e especiarias. Na boca é macio mas encorpado com um final de boca 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 CHALLENGE - **COMMENDED (2015)**
- INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION - **MEDALHA DE BRONZE (2015)**
- CONCURSO DE VINHOS DE LISBOA - **MEDALHA DE PRATA (2015)**

