

MULA VELHA

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. Também este vinho, homenagem a este braço direito do homem na agricultura, combina o melhor das castas que lhe dão origem.

ENOLOGIA

António Ventura e Vera Moreira

CASTAS

Touriga Nacional, Aragonez e Castelhão.

TEOR ALCOÓLICO

13%

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.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada, com aromas a frutos vermelhos. Na boca é suave e arredondado, com acidez equilibrada e com taninos maduros e elegantes.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

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

