

CASA VELHA MOSCATEL GALEGO BRANCO



REGIÃO

Favaios, Douro

ALTITUDE

Entre 450 e 580 metros

SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

TEOR ALCOÓLICO (°)

12,50%alc./vol.

DADOS ANALÍTICOS

PH - 3,31 - Acidez total - 5,8g/L de ácido tartárico - Acidez volátil - 0,30g/L - Açúcares - 0,60g/L

CASTAS

Moscatel Galego Branco (100%)

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Algumas das melhores uvas de Moscatel do planalto de Favaios são selecionadas e colhidas manualmente.

Para extrair ao máximo a riqueza aromática das uvas é feita uma maceração pré-fermentativa durante 48 horas e só depois é extraído o mosto limpo. A fermentação alcoólica decorre em cubas de inox decorre durante cerca de 15 dias com temperatura controlada entre 15-18°C.

Uma vez terminada a fermentação alcoólica, inicia-se um estágio de 5 meses durante o qual se promove o contacto com as borras finas após o qual se segue a filtração e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Brilhante e de cor citrina, com aromas florais e frutados intensos, com destaque para as líchias, rosas e frutos tropicais. Na boca apresenta-se bastante elegante, fresco e equilibrado, com uma boa acidez e estrutura média. Termina de forma equilibrada e persistente.



ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Celso Pereira