



“Aroma intenso, de carácter mineral em equilíbrio com notas florais de rosas e violetas em harmonia com aromas de casca de tangerina e toranja. Acidez e frescura com fruta dominam o paladar, muito longo e cremoso com acidez muito fresca.”

Rui Roboredo Madeira

CASTELLO D`ALBA MOSCATEL GALEGO BRANCO / 2019

Uvas 100% Moscatel Galego Branco de uvas provenientes da nossa vinha de solo xistoso, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta. / Uvas prensadas inteiras sem desengace. / Fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre 16 – 18 °C.

CASTAS

Moscatel Galego Branco (100%)

ORIGEM

Uvas provenientes da nossa vinha de solo xistoso, onde as noites frias ajudam a preservar todo o potencial de aromas primários da casta.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para pequenas caixas perfuradas de 20 Kg, prensagem suave dos cachos inteiros sem desengace, de modo a preservar ao máximo a integridade das uvas, fermentação natural com leveduras indígenas a temperatura controlada entre os 16 – 18 °C de modo a obtermos a máxima expressão da combinação casta / solo / clima.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica o vinho esteve em contacto com as borras finas, tendo as mesmas tendo sido levantadas e agitadas durante cerca de um mês em cuba inox de modo a ganharmos cremosidade e volume de boca.

Após o engarrafamento o vinho estagiou 3 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado no mês de Março de 2020.

NOTAS TÉCNICAS

VINHO BRANCO

COLHEITA
2019

DENOMINAÇÃO
DOC DOURO

ÁLCOOL
12,5%

pH 3,12

ACIDEZ TOTAL
7,97 g/dm³

AÇÚCARES TOTAIS
2,3 g/dm³

EAN
560 9851 52186 0

