

DOURO

Dalva Moscatel



VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

A fermentação ocorreu a baixas temperaturas em cubas de inox, sendo interrompida pela adição de aguardente de origem vínica. Vinho produzido a partir da casta Moscatel Galego Branco, com origem em lotes de diferentes anos, envelhecidos em madeira, adquirindo carácter, sem perda do perfil fresco e floral.

EM PROVA

Um Moscatel elegante e intenso. Apresenta cor dourada, no aroma, notas de alfazema, compota de uvas e especiarias. O final é cítrico, mentolado e surpreendentemente persistente.

À MESA

Vinho fresco, ideal como aperitivo ou a acompanhar sobremesas. Deve ser consumido entre 8°C e 10°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO

Branco

DENOMINAÇÃO

DOP Moscatel

CASTAS

Moscatel Galego Branco

VITICULTURA

Uvas provenientes de vinhas situadas a cerca de 500 metros de altitude no planalto de Alijó.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 17% vol.

Açúcares Totais: 112 g/l

Acidez Total: 4,4 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,34

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines