



# CASA VELHA MOSCATEL GALEGO BRANCO

## REGIÃO

Favaios, Douro

## ALTITUDE

Entre 450 e 580 metros

## SOLO

Transição/ Granítico Xistoso

## CLASSIFICAÇÃO

DOC Douro

## TEOR ALCOÓLICO (º)

12,50%alc./vol.

## DADOS ANALÍTICOS

## CASTAS

Moscatel Galego Branco (100%)

## VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uvas de Moscatel, criteriosamente selecionadas, do planalto de Favaios vindimadas manualmente.

Para extrair ao máximo a riqueza aromática das uvas é feita uma maceração pré-fermentativa durante 48 horas, sendo passado a limpo após este contacto pelicular. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox 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.



**VEGAN**

## ENÓLOGOS

Miguel Ferreira / Filipe Carvalho

