



Tyto alba

PORTUGAL
VINHAS PROTEGIDAS



M O S C A T E L 2019

XX

VINHA

Instalada no meio da Floresta, esta vinha cresce em harmonia com a natureza. Respeitando o equilíbrio ecológico, conseguimos minimizar a intervenção humana e uso de elementos não naturais. Este é um vinho de uma série que mostra o melhor de um vasto património vitícola de castas nativas existentes na Companhia das Lezírias.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Arenosa
Clima: Sul-mediterrânico temperado, influenciado pelo rio Tejo
Castas: Moscatel Galego
Produção Média: 40 hl/ha
Designação: D.O. do Tejo Colheita: 2019
Processo de Vinificação: Feito a partir das melhores uvas da casta Moscatel Galego, fermentou com leveduras indígenas e estagiou em cuba de inox, onde ficou sobre as borras finas durante 6 meses.

ANÁLISE

Álcool: 12,0% | **Açúcares totais:** 0,6 gr/l | **Acidez Total:** 8,3 gr/l | **pH:** 3,26 |
Extracto seco: 24,8 gr/l

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: Aspeto cristalino e cor salmão
Aspeto Olfativo: Aroma elegante e complexo, equilibrado entre notas florais e frutadas.
Aspeto Gustativo: Envolvente e com frescura vibrante

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 - 8°C
Acompanhamento: Ideal como aperitivo, a acompanhar saladas, pratos de sushi e pratos de peixe.

ENOLOGIA

Bernardo Cabral

VITICULTURA

Quantidade Produzida: 3.246 garrafas