SÉRIES SINGULARES

MOSCATEL GALEGO

VINHA

Oriundo de uma vinha de Moscatel galego, plantada no final dos anos 90, num local antigamente alagadiço, rodeado de floresta autóctone da herdade do catapereiro. O solo rico e húmido deste terroir desenvolve mais vigor nas plantas de vinha o que proporciona um maior equilíbrio nos vinhos branco.

MÉTODO

Geologia do Solo: Estrutura Franco – Arenosa, com algum calhau e gravilha.
Clima: Mediterrânico com influência Atlântica.
Castas: Moscatel Galego 100%
Colheita: 2020
Processo de Vinificação: seleção de cachos na vinha no ótimo de maturação com acidez ainda elevada, pós-maturação de cachos em câmara frigorifica por 24 horas(2ºC) antes do início da vinificação. Enchimento da prensa pneumática com cachos inteiros, prensagem suave abaixo de 1,0 bar de pressão.
O mosto obtido fermenta a temperatura de 18ºC durante cerca de 15 dias, trabalhão diários de borras no último terço da fermentação e até dois meses depois da fermentação.

ANÁLISE

Alcohol: Álcool: 12,66% | Extrato Seco: 23,7 gr/l | Acidez Total: 7 gr/l | pH: 3,32 | Açucares totais: 0,6 g/l.

PROVA ORGANOLÉPTICA

Aspeto Visual: De cor citrina clara, com pouca densidade ótica, este vinho tem uma cor elegante com laivos verdes.
Aspeto Olfativo: Aroma fresco e rico em notas florais e de fruta amarela frescas, própria a casta, verbena, mimosa combinam se com um toque cítrico e tropical. O fundo é ligeiramente mineral e relembra a pedra isqueiro.
Aspeto Gustativo: elegante fluido e acidulo, é um vinho com carácter muito interessante conferido pela presença de um ligeiro tanino muito elegante. É gordo em boca e conserva a sensação de fruta fresca que confere um final longo à prova.

SUGESTÕES DE CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Temperatura recomendada para degustação: 8-10 ºC
Harmonização: Ideal para consumo acompanhado de produtos do mar, como marisco e peixe fresco. Irá complementar bem algumas cozinhas asiáticas como a tailandesa ou ainda pratos chineses com pimenta de Sichuan.

ENOLOGIA

David Ferreira e Catarina Rodrigues

VITICULTURA

David Ferreira e Nélio Ferreira
Quantidade Produzida: 2950 garrafas numeradas

Companhia das Lezírias | **Adega** EN118 entre Porto Alto - Alcochete | **Telf** +351 212 349 016 | **E-mail** adega@cl.pt | **www.vinhoazeite.cl.pt**