



Contactos:

web site: www.vallegre.pt
e-mail: geral@vallegre.pt
Telef: 00 351 223745630



VALLEGREPORTODOUROWINES

VALLEGRE BRANCO MOSCATEL GALEGO 2024

DOC DOURO

Viticultura

Provenientes das sub-região Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas no planalto de Alijó com exposição solar Norte - Sul.

Castas - Uvas

Moscatel galego branco 100 %.

Vinificação

Após rigorosa escolha manual de uvas no tapete de escolha e desengace, procedeu-se a uma maceração pelicular pré-fermentativa, seguida de uma ligeira prensagem das uvas. Cuidadosa fermentação do mosto em "bica aberta" a temperatura controlada durante quase um mes em cubas de inox.

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou 4 meses "sur les lies", durante o qual se realizaram batonnages.

Notas de Prova

Cor: Citrino esverdeado brilhante.

Aroma: Exuberante fruta intensa com aroma de flor de laranjeira e notas cítricas.

Paladar: Entrada fresca e atractiva, com elegante aroma de boca. Vinho de boa concentração e tensão média terminando longo e sedoso.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo. Acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8° e 10° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 2 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13,5 % vol

Acidez Total: 5,4 g/L a.t.

pH: 3,48

Açúcares Residuais: < 1 g/L

Valor Energético: 80 Kcal/100 mL

Hidratos de Carbono: 0,8 g/100 mL

Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

