

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU MOSCATEL GALEGO RESERVA BRANCO 2017



Perfil

Vinho intenso e complexo.
Seco, cremoso e com uma acidez crocante.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Entre 20 a 45 anos.

Castas:

100% Moscatel Galego Branco.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido maceração pelicular. Prensagem. Clarificação estática. Fermentação em cascos usados de 500 litros.

Estágio

Estágio sobre as borras finas com battonage em cascos de 500 litros até final de fevereiro de 2019.

Engarrafamento

Durante o segundo trimestre de 2019.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5 %/vol. Acidez Total: 6,9 g/l
pH: 3,16 Açúcares Totais: 2,5 g/l
SO2 Total: 111 mg/l

Notas dos Enólogos por: Rui Cunha e Hugo Linton

Cor: Citrina brilhante com leves reflexos palha.

Aroma: Intenso e complexo lembrando flores amarelas, frutos tropicais e citrinos maduros.

Palato: Seco. Cremoso. Acidez crocante. Excelente aroma de boca. Final longo e refrescante.

Data ideal de consumo

2020 - 2025