

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

LACRAU MOSCATEL GALEGO BRANCO 2023



Perfil

Vinho jovem, exuberante e intenso.
Seco, leve e com uma acidez crocante.

Geologia do Solo

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa com boa profundidade.

Idade das Vinhas

Entre 7 a 35 anos.

Castas:

100% Moscatel Galego Branco.

Vinificação

Colheita manual. Escolha manual dos cachos. Desengace seguido maceração pelicular. Prensagem. Clarificação estática. Fermentação em cuba inox com controlo da temperatura.

Estágio

Estágio sobre as borras finas com battonage em cuba inox até final de Dezembro.

Engarrafamento

Durante o primeiro trimestre de 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 13,5 %/vol. Acidez Total: 6,5g/l
pH: 3,23 Açúcares Totais: 1,08 g/l
SO2 Total: 79 mg/l

Notas dos Enólogos por: Hugo Linton

Cor: Citrina brilhante.

Aroma: Jovem, exuberante lembrando flores e frutos tropicais maduros.

Palato: Seco. Leve. Acidez crocante. Excelente aroma de boca. Final refrescante.

Data ideal de consumo se armazenado em local fresco:

2024 – 2030