

# SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

## SECRET SPOT MOSCATEL DO DOURO 10 ANOS



### Perfil

Dourado, complexo, elegante e refrescante.

### Ano de Colheita

Um lote de várias colheitas de Moscatel todas elas provenientes da zona de Favaio.

### Geologia do Solo:

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

### Idade das Vinhas

Entre 20 e 50 anos.

### Castas:

Moscatel Galego Branco

### Vinificação

Vindima manual. Fermentação das uvas em lagar com pisa a pé. Adição da aguardente vínica. Maceração pós fermentativa. Pressagem e estágio posterior em cascos de madeira avinhada.

### Estágio

Os vários lotes estagiam em cascos de madeira avinhada de vários formatos até à formação do lote.

### Engarrafamento

Engarrafamento anual de 3.000 garrafas.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 17,0 %/vol.

Acidez Total: 4,84 g/l

pH: 3,29

Açúcares Totais: 135 g/l

SO2 Total: 92 mg/l

### Notas dos Enólogos por Rui Cunha e Hugo Linton:

**Cor:** Dourada intensa.

**Aroma:** Complexo e rico. Notas florais, fruta cristalizada e frutos secos.

**Palato:** Doce, acidez refrescante que equilibra o conjunto.

### Data ideal de consumo

Uma vez aberta a garrafa, este néctar pode ser apreciado durante 30 dias.