

GRAVURAS DO CÔA DOC Douro Moscatel BRANCO



CASTAS

Moscatel Galego

TIPOS DE SOLOS

Xistosos

PROVA

Cor dourada, aroma de fruta confitada, casca de laranja e mel. Elegante e concentrado. Com final persistente

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Maceração pelicular e fermentação alcoólica com controle de temperatura em cubas de inox.

ESTÁGIO

2 anos após o enchimento em cascos de carvalho

LONGEVIDADE PREVISTA

+ 5 ANOS

SERVIÇO

Temperatura recomendada 8 – 11°C

ANÁLISES

Álcool: 17 % vol. | Baumé: 4,2 | pH: 3,46 | Ac. Total: 3,9 g/dm³ | Açúcares: 115 g/dm³

ALERGÉNIOS

Contém Sulfitos

CAPACIDADE

750 ml

EAN

5601247062520

Enólogo

Nuno Felgar

Mateus & Sequeira Vinhos

Lugar do Cadão, EN 222 | 5130-602 São João da Pesqueira | Douro-Portugal

T. +351 254484053 (*chamada para a rede fixa nacional

e-mail. cadao@sapo.pt | msv@mateusesequeiravinhos.com

www.mateusesequeiravinhos.com