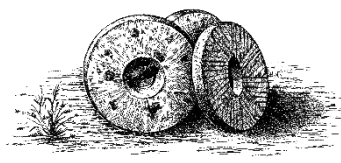


# MÓOS

DO DOURO



## Vinhas D'Aldeia Branco 2021

### **Vinha / Tipo de solo**

500 mts de altitude  
Solo xistoso e pobre  
Baixa produção por planta

### **Casta**

60% Códega do Larinho  
40% Viosinho

### **Vinificação**

Uvas vindimadas à mão, em caixas de 25Kg, no seu ponto ideal de maturação. Após suave esmagamento, as uvas são fermentadas em cubas de Inox com temperatura controlada e fez estágio em Inox e battonage durante 10 meses.

### **Notas de Prova**

Um vinho de cor limão intenso, aromas a fruta de caroço (alperce, manga e pêra) e flores brancas (camomila), em prova é um vinho com grande untuosidade e frescura. Ideal companhia de peixes ricos no forno ou na brasa, carnes brancas e ricas saladas frescas. Servir a 8°C

### **Análise**

Teor Alcoólico adquirido: 13%  
Acidez total: 6,7 g/l  
Acidez volátil: 0,4 g/l  
Ph: 3,05

**Produtor:** Luís Polido

**Enólogo:** Luís Leocádio

**MÓOS**  
DO DOURO

**Família Polido, Lda**  
Rua Vale Trigo s/n  
5155-420 Mós VLF  
PORTUGAL  
(+351) 919 995 662