

## CLÃ MOSCATEL

### DOURO - SWEET FORTIFIED MOSCATEL

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Castas                | MoscateL Galego Branco (“Muscat Blanc à Petits Grains”)  |
| Vinha                 | Planalto de Favaios (Alijó); solos graníticos; vinha com 25 anos.  |
| Vinificação/Maturação | Triagem das uvas à entrada da adega; Desengace total, esmagamento; Maceração pelicular durante 2 dias a baixa temperatura (8-9°C); prensagem; Fermentação a temperatura de 14°C durante 3 a 4 dias, seguida de fortificação com aguardente vínica seleccionada. Parte do lote estagia 2 anos em barrica usada e o restante em inox |
| Análise do Vinho      | Alc/Vol 16,5%, acidez total 4 g/l; pH 3,61; açucares r 135 g/l, Baumé: 5,35  |



#### NOTAS DE PROVA 2014

*Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira, Duarte Costa*

Primeiro é o perfume, depois o intenso e extravagante sabor a compota de citrinos, o nervosismo, a tensão, a alegria, a densa e suave textura do Moscatel. A linear estrutura e a profunda e succulenta expressão táctil, que ora inclina para delicados aromas a flor de laranjeira, ora para o doce aroma do alperce muito maduro. Equilíbrio inquieto entre a moderada acidez, a delicada estrutura e confronto tranquilo entre a doçura e a grande precisão de final de boca, muito longo.

**Estilo:** Moscatel Fortificado Doce

#### COMO SERVIR

|             |   |
|-------------|---|
| Conservação | Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Guardar até 12 anos. |
| Serviço     | A uma temperatura de 10-11°C  |