

## POMARES BRANCO MOSCATEL

**Douro DOC 2015**

Castas	Moscatel Galego Branco
Vinha	Vinha adulta do planalto de Alijó
Vinificação/ Maturação	Seleção manual das uvas em tapete de escolha à entrada da adega. Prensagem pneumática da uva moscatel inteira, seguida de fermentação em cubas de inox durante 4 semanas a baixa temperatura (8-9°C). Estágio de 3 meses em cuba inox. Engarrafado cedo para preservação da intensidade aromática.
Análise do Vinho	Alc/Vol 13,7%, acidez total 5,4 g/l, pH 3,25; açúcares redutores 0,6g/L



### NOTAS DE PROVA 2016

*Enólogos: Jorge Alves, Sónia Pereira*

De cor citrina esverdeada, este vinho jovem muito atractivo apresenta um aroma a toranja, lichias, com notas cítricas e frutos tropicais. Na boca é intenso, cremoso, equilibrado pela mineralidade e frescura crocante, elegante, de concentração média e de textura sedosa. Belíssima estrutura transparente. Termina longo, persistente e preciso.

### COMO SERVIR

Conservação	Local escuro e fresco (12 a 14°C), na posição horizontal, com vibração mínima. Consumir em 1 a 2 anos.
Serviço	A uma temperatura de 10 a 12°C.