



H.O

Moscatel Galego Branco 2021

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL



H.O MOSCATEL GALEGO BRANCO 2021 nasce da seleção de duas parcelas das castas Moscatel Galego. Com predominância de exposição solar Nascente e solos de xisto e argila, as diferentes parcelas encontram-se localizadas em cotas que variam dos 350 aos 400m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes *terroirs*.

Especificações

Álcool
12.5 %

 Castas
100% Moscatel
Galego Branco

 Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa

 Estágio
8 meses em inox

 Quantidades produzidas
1000

Ano Vitícola

O ano vitícola de 2021 foi caracterizado por ser um ano fresco na Região Demarcada do Douro. Com a elevada precipitação registada no período da primavera, verificou-se uma elevada pressão de doenças fúngicas, o que proporcionou um rigoroso acompanhamento de cada casta e parcela. O verão mostrou-se fresco, levando a uma maturação mais lenta e progressiva das diferentes castas.

Vinificação

Após vindima manual, as uvas foram transportadas em caixas de 18kg de capacidade de forma a não prejudicar a integridade do cacho. Uma vez na adega, as caixas foram descarregadas num tapete de escolha para primeira triagem das uvas. Seguiu-se o desengace, escolha bago-a-bago e esmagamento dos mesmos, que foram transportados por gravidade para prensa pneumática. Após clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica em depósito de inox a temperaturas baixas que rondaram os 12°C, de forma a preservar todo o carácter varietal da casta. A fermentação alcoólica decorreu aproximadamente durante 20 dias, onde posteriormente as diferentes componentes estagiaram durante 8 meses.

Notas de Prova

H.O MOSCATEL GALEGO BRANCO 2021 é um vinho de cor citrina-amarela e intensidade média. No aroma, representa de forma singular as características da casta, com predominância dos aromas de uva, líchias e flores brancas e frutos tropicais. Na boca mostra-se fresco e leve, muito frutado e persistente.