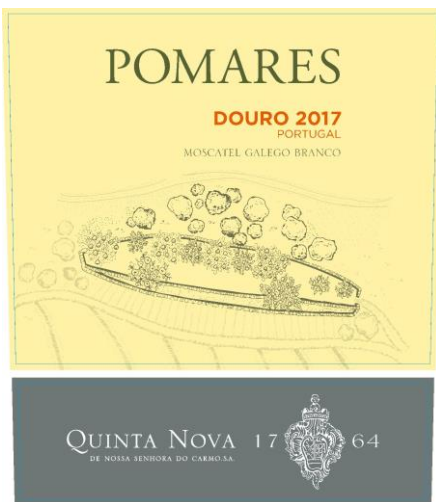


## POMARES BRANCO MOSCATEL

**Douro DOC 2017**

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 4 meses “ <i>sur les lies</i> ” em cuba inox. Engarrafado cedo para preservação da intensidade aromática.
Análise do Vinho	Alc/Vol 14,0 %, acidez total 4,5 g/l, pH 3,54; açúcares redutores 0,6g/L, Extrato Seco 19,0 g/l.



### NOTAS DE PROVA 2018

*Enólogos: Jorge Alves e Sónia Pereira*

De cor citrina esverdeada, este vinho jovem e exuberante, apresenta um aroma a toranja, lichias, com notas cítricas e frutos tropicais maduros. Na boca é intenso, elegante, equilibrado pela mineralidade e frescura crocante; vibrante, de concentração média e de textura sedosa. Com uma 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.