



H.O

Moscatel Galego Branco 2022

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL




H.O Moscatel Galego Branco 2022 nasce da seleção de duas parcelas das castas Moscatel Galego Branco. 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 400 m de altitude, o que exige um acompanhamento rigoroso da maturação dos diferentes terroirs.


Especificações


Álcool
13%


Acidez Total
5,8 g/L

pH
3,3

 Castas
100% Moscatel
Galego Branco

 Estágio
8 meses em inox

 Enologia
João Rosa Alves e
Tiago Alves de Sousa

 Quantidade Produzida
2 200

Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. A reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para condicionar as doenças fúngicas da vinha. Porém, as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto, tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, com início a 05 de Agosto que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade e com pouco impacto na quantidade.

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 2022 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

Vale de Maria,
Caminho de São Martinho, Cumieira
5030-077 Santa Marta de Penaguião
Portugal

geral@mwc.wine
+351931 054

www.mwc.wine

