



# H.O

# Moscatel Galego Branco 2023

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL




H.O Moscatel Galego Branco 2023 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  
6,3 g/L

pH  
3,34

 Castas  
100% Moscatel  
Galego Branco

 Estágio  
6 meses em inox

 Enologia  
João Rosa Alves e  
Tiago Alves de Sousa

## Ano Vitícola

O ano vitícola caracterizou-se por um Inverno quente e chuvoso, tendo sido a Primavera considerada muito quente e seca, e terminando com um Verão ameno devido às chuvas durante o mês de Junho e Setembro. A reduzida precipitação e elevadas temperaturas ao longo da maior parte do ciclo vegetativo contribuiu para a reduzida incidência das doenças fúngicas da vinha. As temperaturas amenas e precipitação no final de verão tiveram impacto na videira e na maturação da uva. A vindima com início a 03 de Agosto acabou por abrandara com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no mês de Setembro.

## 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 6 meses.

## Notas de Prova

H.O Moscatel Galego Branco 2023 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, lichias 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@mw.wine  
+351931 054

www.mw.wine

