



# H.O

# Moscatel Galego Branco 2024

VINHO BRANCO | DOC DOURO | PORTUGAL

H.O Moscatel Galego Branco 2024 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  
3,42

 **Castas**  
100% Moscatel  
Galego Branco

 **Estágio**  
8 meses em inox

 **Enologia**  
Tiago Alves de Sousa e  
Manuel Saldanha

## Ano Vitícola

O ano de 2024 caracterizou-se por um inverno chuvoso, essencial para a reposição das reservas hídricas do solo, seguido de uma primavera com precipitação significativa em março, que contribuiu para um abrolhamento precoce. O verão apresentou-se quente e seco, com alguns períodos de chuva esporádica, permitindo uma maturação equilibrada das uvas, com boa concentração de açúcares e acidez preservada. As vindimas tiveram início a 21 de agosto e prolongaram-se até 14 de outubro, decorrendo de forma gradual e equilibrada. 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 2024 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

