

# DOUROCAVES DOC MOSCATEL



## DESCRIÇÃO

O ano vitícola de 2003 caracterizou-se por ter um inverno chuvoso e temperaturas relativamente baixas. A primavera continuou chuvosa e o verão foi quente e seco, mostrando-se um ano de produção elevada e de boa qualidade.

Oriundo de vinhas de várias sub-regiões com diferentes tipos de solos, altitudes e orientações. Tentamos apresentar um vinho com um carácter unificador das várias regiões. Produzido com a casta Moscadel Galego Branco.

## VINIFICAÇÃO

A fase de maturação ocorreu precocemente o que permitiu um começo de vindima no fim de Agosto.

As uvas foram colhidas depois de uma seleção rigorosa na vinha e na adega. Após chegada à adega, as uvas são prensadas a baixa pressão por forma a manter as características organoléticas da casta e uma frescura duradoura. O mosto fermentou a baixas temperaturas em cubas inox por forma a manter as características minerais dos solos e potenciar toda a componente aromática.

Com maceração durante vários dias em cubas inox com controlo de temperatura

## NOTAS TÉCNICAS

Produtor: DouroCaves, S.A.

Região: Douro

Tipo de Solo: Xisto

Período de vindimas: Fim de Agosto/Início de Setembro

Forma de Vindima: Manual

Teor Alcoólico: 17.5 % vol

pH: 3.44

Acidez Total: 4.72 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar: 115,6 g/dm<sup>3</sup>

## Notas de Prova

Cor com tons de amarelo e intensidade. Aroma muito limpo com sugestões de mel e casca de laranja. Rico na boca, redondo, sente-se o sabor de passas de uva e de figo.

## Sugestões de Consumo

Servir ligeiramente fresco como aperitivo ou digestivo

# DOUROCAVES DOC MOSCATEL



## DESCRIPTION

The 2003 vintage was characterized by a rainy winter and relatively low temperatures. Spring remained rainy and the summer was hot and dry, resulting in a year of high production and good quality.

Coming from vineyards in various sub-regions with different soil types, altitudes and orientations. We tried to present a wine with a unifying character from the various regions. Produced with the Moscatel Galego Branco grape.

## VINIFICACION

The ripening phase occurred early, allowing the harvest to begin at the end of August.

The grapes were harvested after rigorous selection in the vineyard and winery. Upon arrival at the winery, the grapes are pressed at low pressure to maintain the organoleptic characteristics of the variety and lasting freshness. The must fermented at low temperatures in stainless steel tanks to maintain the mineral characteristics of the soils and enhance the aromatic component.

With maceration for several days in temperature-controlled stainless steel tanks.

## TECHNICAL NOTES

Producer: DouroCaves, S.A.

Region: Douro

Soil Type: Shale

Harvest Period: End August/Begin of September

Forma de Vindima: Manual

Alcohol Content: 17.5 % vol

pH: 3.44

Total Acidity: 4.72 g/dm<sup>3</sup>

Sugar: 115,6 g/dm<sup>3</sup>

## Taste Notes

Color with shades of yellow and intensity. Very clean aroma with hints of honey and orange peel. Rich on the palate, round, you can taste raisins and figs.

## Consumption Suggestions

Serve slightly chilled as an aperitif or digestif.