

Secret Spot Wines

SECRET SPOT MOSCATEL DO DOURO 10 ANOS

Douro, Portugal



SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

UVAS: 100% Moscatel Galego Branco

TIPO: Branco doce

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, esmagamento das uvas com 'pisa' tradicional em lagar de granito. A fermentação é interrompida com a adição de álcool vínico quando o açúcar está em seu nível desejado. Estágio em barricas de vários tipos de madeira. Não filtrado.

COMENTÁRIOS: Cor âmbar muito brilhante. Nariz fino, complexo e intenso, lembrando uma infinidade de aromas desde as frutas cristalizadas (casca de laranja), com um toque de caramelo. Untuoso em boca com uma doçura bem equilibrada com a acidez. Final longo e fresco.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 17%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO: Doces conventuais portugueses à base de ovos (pastel de Belém, siricaia, lampreia, ovos moles d'Aveiro, creme brulée, queijo cremoso de leite de cabra, pudim de leite, foie gras (ganso ou pato), ou por si só, como vinho de meditação.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554