

VISTA ALEGRE MOSCATEL 10 ANOS DO DOURO

Harmonioso, elegante e duradouro.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Moscatel Galego		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do "Moscatel do Douro", produzido nesta região. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta a casta, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Este vinho é o resultado de uma selecção e combinação de moscateis do Douro (DOP), envelhecido em cascos de carvalho por um período superior a 10 anos.		
CONSUMO	É um vinho que pode ser apreciado como aperitivo ligando bem com frutos secos, azeitonas, alguns tipos de fumados e queijos curados. É, também, um excelente acompanhamento de sobremesas doces, como pudim francês, tartes de maracujá e de frutos tropicais. Servir fresco, a uma temperatura entre 10°C e 12°C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar a garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 3 a 4 meses.		
ÁLCOOL	17,5 %	AÇUCARES TOTAIS	140 gr/l
PH	3,37	ACIDEZ TOTAL	4,58
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO “MONDE SELECTION” (2021/BÉLGICA) MEDALHA DE PRATA “INTERNATIONAL WINE CHALLENGE” (2020/REINO UNIDO) MEDALHA DE PRATA “CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2020” (2020/BÉLGICA) MEDALHA DE OURO “DECANTER WORLD WINE AWARDS 2017” (2017/R.U.) MEDALHA DE OURO “CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2017” (2017/BÉLGICA) MEDALHA DE OURO “ MONDE SELECTION 2017” (2017/BÉLGICA) MEDALHA DE OURO “ CITTÀ DEL VINO” (2017/ITÁLIA)		