

SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

SECRET SPOT KING MOSCATEL DO DOURO VERY OLD



Perfil:

Âmbar, complexo, fresco, poderoso e final interminável.

Ano de Colheita:

O primeiro Moscatel do Douro a ter esta designação de idade. O vinho resulta de vários lotes de moscatéis, todos eles provenientes da nossa Quinta da Faisca, que estagiaram em cascos de madeira usada. O mais novo destes tinha 73 anos.

Geologia do Solo:

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa, com afloramentos graníticos.

Idade das Vínhas:

Ausência de registos que permita determinar com exatidão.

Casta:

Moscatel Galego Branco.

Vinificação:

Vindima manual. Fermentação das uvas em lagar com pisa a pé. Desidratação de películas, posteriormente maceradas na aguardente vínica. Maceração pós fermentativa das massas juntamente com a aguardente vínica. Prensagem e estágio posterior em cascos de madeiras velhas.

Estágio:

Os vários vinhos estagiaram, em cascos de madeira avinhada de vários volumes até à formação do lote, no mínimo 73 anos. Após a sua formação, decorreram 22 anos até ao engarrafamento.

Engarrafamento:

Edição limitada e numerada de 120 garrafas de 500ml.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 19,6% vol.

Acidez Total: 6,76 g/lit

pH: 3,54

Açúcares Totais: 202 g/lit

SO2 Total: 126 mg/lit

Baumé: 8,6

Notas do Enólogo por Hugo Linton:

Cor: Castanha profunda com laivos esverdeados.

Aroma: Muito complexo de uma variedade de frutos tais como nozes, amêndoas, avelãs, figos e laranja cristalizada.

Palato: Rico, muito aveludado denotando uma acidez perfeita. Final interminável.

Data ideal de consumo:

Uma vez aberta a garrafa, este néctar pode ser apreciado durante 30 dias.