

MUSGO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro, Jaen, Tinta Pinheira, Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengaçamento seguido de fermentação em cubas de aço de inox, com maceração prolongada e remontagens curtas, a uma temperatura de 22-25°C para extração suave de cor e aromas.

ESTÁGIO

Fermentação malolática e estágio em cubas aço inox, durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Aroma a frutos vermelhos com notas de especiarias. Na boca, a fruta vermelha está bem presente, com um ligeiro vegetal, numa estrutura elegante e de corpo suave, tendo um final expressivas.

SERVIR / DESFRUTAR

Combina bem com uma vasta gama de pratos. Carnes vermelhas, pato, coelho e outros pratos de caça são os mais indicados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,4 % | **Acidez Total:** 5,9 g/L | **pH:** 3,5



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO