

# 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