

MUSGO ALFROCHEIRO

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS
Alfrocheiro

VINIFICAÇÃO
Fermentação alcoólica com leveduras indígenas em lagares de aço inox.
Fermentação maloláctica e estágio em barricas usadas de carvalho francês (60%) e cubas de aço inox (40%).

ESTÁGIO
12 meses em barricas usadas de carvalho francês e cubas de aço inox

NOTAS DE PROVA
Aroma ligeiramente floral, com frutos silvestres, morango e notas balsâmicas de pinheiro. Na boca é fresco, rico em frutos silvestres e com um toque de bosque, tendo uma acidez e taninos equilibrados. Final cremoso e longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5.19 g/L | **pH:** 3,7



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO