

# MUSGO

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto, Barcelo, Bical, Cerceal, Encruzado, Malvasia Fina e Uva Cão

**O VINHO**

O Musgo é produzido com uma mistura de castas brancas típicas da região, provenientes de uma selecção específica de vinhas plantadas em solos graníticos, criando um equilíbrio entre um perfil frutado das castas da região e a mineralidade típica destes solos.

**VINIFICAÇÃO**

Desengaçamento e prensagem suave. Clarificação e fermentação em cubas de aço de inox à temperatura de 14-16°C

**ESTÁGIO**

Bâtonnage e estágio sobre borras finas, durante 6 meses

**NOTAS DE PROVA**

Aroma elegante e fresco, com notas minerais, notas de fruta de caroço e citrinos. Na boca, é jovem, fresco, ligeiramente salino e com citrinos bem presentes, revelando também um lado mais mineral da região.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 11,7% | **Acidez Total:** 6,4 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



DÃO