



## GUYOT MOSCATEL GALEGO BRANCO 2019

**Filosofia:** Mostrar toda a versatilidade da casta, mais conhecida pelos seus vinhos fortificados.

**Origem:** Duas vinhas distintas, uma situada no planalto de Favaios de solo xistoso a uma altitude de 600m. A outra, de uma parcela de vinha com 30 anos, situada no norte da região do Cima Corgo numa zona de transição xisto/granito, a uma altitude de 550m com exposição predominante a Sul.

**Castas:** Moscatel Galego Branco.

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção sem desengace, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 17°C.

**Data de Engarrafamento:** Junho de 2020.

**Nota de Prova:** Cor límpida, com aroma muito exuberante, onde predominam as notas florais e exóticas. Na boca, apresenta-se muito elegante com predominância de frutos de polpa branca entre uma acidez vibrante que torna este vinho um verdadeiro refresco.

**Parâmetros Analíticos:**

**Álcool:** 12,5 %

**Acidez Total:** 6,5 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,1

**Açúcares Residuais:** 0,6 g/L