

QUINTA DO OLIVAL DA MURTA
SERRA OCA – MOSCATEL GRAÚDO 2019



Marca: Serra Oca

Tipo: Branco

Ano de Colheita: 2019

Castas: Moscatel Graúdo (100%)

Região: Lisboa **Sub-região:** Óbidos

Classificação (origem):
Vinho de Mesa

Produção (nº de garrafas):
3466 de 0.75 L, numeradas

Data de engarrafamento:
Julho, 2020

Produtor: Quinta do Olival da Murta

Enólogo: Rodrigo Martins

Álcool (% vol.): 12º

Acidez total (g/l – ác. tart.): 7.0

pH: 3.16

Açúcares residuais (g/l): 1.9

Clima: Microclima criado entre a brisa Atlântica e a Serra de Montejunto, com nevoeiros matinais ao longo do ano e pluviosidade alta

Solo: Calcário e estrutura franco-argilosa

Viticultura: 2º ano em conversão para agricultura biológica

Vindima: Manual, para caixas

Vinificação: Desengace total sem esmagamento, fermentação em lagar aberto com leveduras espontâneas. Curtimenta com as películas durante 3 dias, remontagens suaves e manuais. Prensagem em prensa vertical. Conclusão da fermentação em cuba inox. Adição mínima de metabissulfito de potássio (sulfuroso).

Estágio: Estágio em inox.

Cor: Amarelo palha

Aroma: Muito intenso e floral, menta, rosas brancas e mel

Sabor: Boa estrutura, intensidade média na boca e fresco

Final de boca: Prolongado e agradável

Temperatura aconselhada (°C): 10 - 12

Consumo: Produto natural. Recomenda-se decantação