



H.O. – MOSCATEL GALEGO BRANCO 2014 DOC DOURO

- Família:** A Família Horta Osório e seus antepassados cultivam a vinha e produzem vinho na Região Demarcada do Douro (a mais antiga Região Demarcada do mundo) desde o século XVIII. Os seus vinhos H.O. provêm exclusivamente de uvas produzidas nas próprias quintas da Casa Agrícola Horta Osório, S.A. onde, além de “vinhas velhas”, foram plantadas as melhores castas tradicionais do Douro em *terroirs* únicos.
- Castas:** Moscatel Galego Branco
- Região:** Cumieira, Baixo Corgo, Quinta dos Osórios
Denominação de Origem Controlada DOURO
- Densidade de plantação:** 2.800 pés por ha
- Tecnologia de vinificação:** Uvas colhidas por talhões para caixas de 20 Kg e postas no frio (em câmara frigorífica) a 5/6° C. Depois de desengaçadas são esmagadas. O mosto é prensado pneumáticamente (prensa Pneumática) e decantado até atingir a limpidez necessária. Fermentou a uma temperatura entre os 14/16° C em cuba inox durante 3 semanas, com o intuito de enaltecer os aromas primários. O vinho foi submetido a uma colagem antes de ser engarrafado.
- Apreciação Organolética:** Este Moscatel difere dos moscatéis mais clássicos, por ser seco. Com uma cor citrina, o vinho mostra todo o carácter da casta com notas florais a rosas e hortelã-pimenta. Na boca mostra-se fresco, com uma acidez presente e equilibrada e um excelente equilíbrio entre álcool, fruta e acidez, e um final muito fresco.



Diversos

Teor alcoólico:	12,50 % Vol. (20°C)
Acidez total:	5,7 g/dm ³ (Ácido tartárico)
PH:	3,41
Enólogo consultor:	Eng.º João Brito e Cunha
Enólogo residente:	Eng.º Fernando Lázaro
Engarraamento:	Março, 2015
Produção:	2.600 Garrafas de 750 ml
Sugestões de consumo:	Como aperitivo, e/ou a acompanhar peixe e marisco.
Temperatura aconselhada:	Beneficiará se bebido a 12-14°C .
Conservação:	Em local seco com temperatura constante e fresca. A garrafa deverá ser guardada na posição horizontal.
Data da prova:	Março, 2015
Produtor:	Casa Agrícola Horta Osório, S.A. Quinta do Pontão 5030-046 Cumieira Portugal
	Escritórios: Avenida Duque de Loulé, 110 1050-093 Lisboa – Portugal tel.: (+351) 213 593 973 geral@hortaosoriowines.pt www.hortaosoriowines.pt

Enólogo
João Brito e Cunha

Produtor
José António Horta Osório
Casa Agrícola Horta Osório, S.A.