

## VISTA ALEGRE MOSCATEL DO DOURO

Perfumado, suave e fresco.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Moscatel Galego		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do "Moscatel do Douro", produzido nesta região. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta a casta, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Este vinho é o resultado de uma combinação de moscatéis do Douro (DOP), envelhecido em cascos de carvalho durante um período de 3/4 anos		
CONSUMO	É um vinho que pode ser apreciado como aperitivo ligando bem com frutos secos, azeitonas, alguns tipos de fumados e queijos curados. É, também, um excelente acompanhamento de sobremesas doces, como pudim francês, tartes de maracujá e de frutos tropicais. Servir fresco, a uma temperatura entre 10°C e 12°C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar a garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 4 e 6 semanas.		
ÁLCOOL	17,5 %	AÇUCARES TOTAIS	142 gr/l
PH	3,42	ACIDEZ TOTAL	3,8