QUINTA DOS CAPINHAS

NOTA DE PROVA

Aparência: Côr amarela palha com laivos dourados
Aroma a revelar um perfil de fruta tropical.
Boca: aromático, com notas de manga, papaia e hortelã.
Branco com carácter, envolvente, de textura fina e aveludada.

GASTRONOMIA

Queijos frescos, peixe grelhado da costa, saladas condimentadas.

CONSUMO: Entre 10 e 12°C.



FICHA TÉCNICA

MOSCATEL RESERVA 2023

CASTAS

Moscatel Graúdo

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Fermentada em barricas de carvalho Francês.
Estágio: 6 meses de estágio em Barricas de carvalho Francês.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
11,50%	4,51 g/L
PH	**AÇUCAR RESIDUAL**
3.58	0,80 g/L

ENOLOGIA:
Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM
info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148

MOSCATEL RESERVA 2023

Dieser Moscatel stammt aus unserem Terrassenweinberg mit sandig-lehmigen und kalkhaltigen Böden in Porches an der Algarve, nur 2 km vom Meer entfernt.



REBSORTE

Moscatel Graúdo

TERROIR

Sandig-lehmige und kalkhaltige Böden. Nach Süden ausgerichteter Weinberg, nur 2 km vom Meer entfernt und den kräftigen Nordwinden aus der Serra de Monchique ausgesetzt.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Gärung in Fässern aus französischer Eiche, anschließend 6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen.
Nase: Tropisches Fruchtprofil.
Gaumen: Aromatisch, mit Noten von Mango, Papaya und Minze. Ein Weißwein mit Charakter, vollmundig und mit feiner, samtiger Textur.

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Gesamtsäure	4,51 g/l
pH-Wert	3,58
Restzucker	0,80 g/l
Önologe	Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148