

OLHO NO PÉ BRANCO

MOSCATEL GALEGO 2010
Douro . Portugal

O VINHO

Os vinhos Olho no Pé nascem nas mais frescas encostas do Vale do Douro, em vinhas de exploração própria. Tirando partido dos conhecimentos adquiridos ao longo de gerações e aliando-os aos mais recentes avanços científicos, todo o processo de criação do vinho é cuidadosamente acompanhado e controlado. O resultado são vinhos sedutores, complexos, misteriosos e de grande versatilidade gastronómica, proporcionando momentos de grande prazer. Um nome invulgar, para vinhos únicos!

CARACTERIZAÇÃO DO ANO

O ano de 2010, algo invulgar, foi caracterizado por um inverno bastante chuvoso e frio, mantendo-se a precipitação durante a primavera. A situação alterou-se de forma drástica durante o verão, com temperaturas bastante altas e uma total ausência de chuva. As zonas altas (mais frescas) saíram assim beneficiadas, e com a ajuda das chuvas que decorreram nos primeiros dias de Setembro, a maturação das uvas decorreu de forma equilibrada.

CASTAS

Vindima manual de uvas escolhidas de uma vinha com cerca de 35 anos da casta Moscatel Galego. A vinha está localizada na sub-região do Cima-Corgo (Alijó), a uma altitude média de 600m, em solos derivados de xisto e granito.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

- . Uvas colhidas em Setembro de 2010.
- . Maceração pelicular a frio de 24 horas (numa parte do lote final), seguida de suave prensagem (prensa pneumática).
- . Fermentação em cuba inox a temperatura controlada.
- . Estágio de 6 meses sobre as borras finas, com battonage semanal.
- . Engarrafado em Abril de 2011.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina e de nariz exuberante, onde predominam características florais a rosas e lichias, apoiadas por frescas notas tropicais e um ligeiro toque de hortelã-pimenta e espargos. Na boca é um vinho crocante e fresco, com uma excelente acidez e uma mineralidade fantástica, revelando um paladar refrescante, muito harmonioso e equilibrado, termina longo e persistente. Um vinho jovem e sedutor para as épocas mais quentes do ano. Deve servir-se bem fresco (6-8°C) como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe grelhado, mariscos, massas ou saladas frescas.

DETALHES TÉCNICOS

PRODUTO Olho no Pé Moscatel Galego
ANO 2010
PRODUÇÃO 1800 garrafas
ESTÁGIO 6 meses em cuba inox
ENGARRAFADO Abril de 2011
ÁLCOOL 12,15 % vol.
EXTRACTO SECO 20,8 g / dm
ACIDEZ TOTAL 6,10 g / dm (ácido Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL 0,26 g / dm³ (ácido Acético)
PH 3,11³



Folias de Baco, Unipessoal Lda.
Rua António Cândido, 7 . 5070-029 Alijó - Portugal
Contacto: +351 960 487 850
info@foliasdebaco.com . www.foliasdebaco.com

