

# SECRET SPOT

Hand crafted wines from the Douro Valley

## SECRET SPOT MOSCATEL DO DOURO 40 ANOS

### Perfil

Ambar, complexo, poderoso e final interminável.

### Ano de Colheita

O primeiro Moscatel do Douro a ter esta designação de idade. O vinho provem de vários lotes de moscatéis, todos eles provenientes de Favaios, que estagiaram em cascos de madeira usada.

### Geologia do Solo:

Natureza xistosa, estrutura franco-argilosa.

### Idade das Vinhas

Entre 20 e 50 anos.

### Castas:

Moscatel Galego Branco

### Vinificação

Vindima manual. Fermentação das uvas em lagar com pisa a pé. Adição da aguardente vínica. Maceração pós fermentativa. Prensagem e estágio posterior em cascos de madeira avinhada.

### Estágio

Os vários lotes estagiam em cascos de madeira avinhada de vários formatos até a formação do lote.

### Engarrafamento

Engarrafamento anual de 1000 garrafas.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 18% vol.

Acidez Total: 4,65 g/l

pH: 3,48

Aç.Totais: 150 g/l

SO2 Total:

### Notas dos Enólogos por Rui Cunha e Hugo Linton:

**Cor:** Ambar profunda.

**Aroma:** Muito complexo e profundo, rico. Frutos secos, notas de especiarias, aroma sedutor.

**Palato:** Doce, acidez fresca que equilibra o conjunto. Final muito longo.

### Data ideal de consumo

Uma vez aberta a garrafa, este nectar pode ser apreciado durante 30 dias.

