



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



ASTRONAUTA, MOSCATEL DO DOURO

DOC MOSCATEL DO DOURO, N.V.

ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CASTA

Moscatel Galego Dourado

ÁLCOOL

17 % vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Aguardentação a frio, sobre vinho/mosto e massas vínicas, no primeiro terço da fermentação. Estágio em toneis muito velhos. Lote de vários anos.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Cor laranja. Compotas de laranja, líchias e maracujá, rosa e feno seco. Caramelizados e especiaria. Fragrante. Boca densa e longa, doce bem coberta pela acidez do planalto de Alijó. Acompanha doces conventuais, bolo-rei e os melhores brindes. Bom com gelo e limão. Servir a 11-12 graus.

WINEMAKER

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CULTIVAR

Moscatel Galego Dourado

ALCOHOL

17 % vol.

WINEMAKING

Partial fermentation, cold spirit adding, grappes entières. Treading in lagar. Wood vat ageing. Blend of several years.

TASTING NOTE AND PAIRING

Orange marmalade, lichees, passion fruit, rose, dry hay. Caramelized and spicy. Exuberant. Dense and creamy, sweetness in agreement with the final freshness. Match with egg and sugar cakes, sweet maple, festive desserts. Also flattering with an ice cube and a lemon zest. Serve at 11 °C



ASTRONAUTA

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com