



Musas Branco 2023

Torre de Palma

REGIÃO | REGION

Alentejo (Portalegre)

VINHA | VINEYARD

Vinhas velhas de Portalegre a 500 metros de altitude.

Old vines from Portalegre at an altitude of 500 meters.

CASTAS | WINE GRAPE

Viosinho

DADOS ANALÍTICOS | TECHNICAL DATA

Álcool | Total alcohol: 14%

Acidez Total | Total Acidity: 6.5g/L

PH: 3,28

Açúcares Totais | Residual Sugars: 0,5g/L

VINIFICAÇÃO | VINIFICATION

As uvas foram vindimadas manualmente e transportadas em pequenas caixas para a adega onde foram armazenadas numa câmara de frio a 3°C durante 24h. De seguida foram selecionadas e prensadas de forma suave. O mosto foi decantado a frio (10°C) e posteriormente fermentou em depósito de cimento com temperatura controlada. Após fermentação, o vinho fez estágio de 10 meses em ânfora italiana.

The grapes were harvested by hand and transported in small boxes to the winery where they were stored in a cold room at 3°C for 24 hours. They were then sorted and pressed gently. The must was decanted cold (10°C) and then fermented in a temperature-controlled concrete tank. After fermentation, the wine was aged for 10 months in Italian amphorae.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Cor dourado com laivos esverdeados, límpido, brilhante e com alguma viscosidade. Notas de flores brancas, casca de bergamota e outros citrinos. Na boca revela boa untosidade, volume, persistência e com foco na mineralidade/salinidade. Termina com um final longo e textura sedosa.

Golden color with greenish tinges, clear, bright and with some viscosity. Notes of white flowers, bergamot peel and other citrus fruit. The palate shows volume, good greasiness, persistence and a focus on minerality/salinity. It ends with a long finish and a smooth texture.

SERVIÇO | SERVICE

Temperatura | Temperature : 12° C

Potencial de guarda | Ageing Potencial : 10 anos

Copo | Glass: Stölzle Fino Bordéus