

Halfes | Moscatel do Douro



Huis Adega de Sabrosa

Wijn Moscatel do Douro

Jaar No Vintage

Wijnmaker Celeste Marques

Achtergrond De cooperatie van Sabrosa bestaat sinds 1958. Het huis is opgericht doordat (vooral vrouwelijke boeren) een slechter tarief kregen voor hun druiven. Om het geld in de regio te houden is Sabrosa zelf de coöperatie begonnen. Hiermee produceren zij officieel Douroport, omdat de port ook in de regio zelf gemaakt wordt.

Altijd zijn de wijnen gemaakt door een vrouw. Ruim 600 boeren leveren druiven aan de coöperatie.

Druivensoort(en) Moscatel Galego

Plaats/Appellatie Sabrosa, Cima Corgo

Wijnstreek Douro

Land Portugal

Kleur Goudgeel

Geur Honing, perzik & karamel

Smaak Honing, gedroogde vruchten zoals abrikozen en perzik.

Serveertemperatuur 8 - 10 graden Celcius

Alcohol 17.00%

Restsuiker 118 gram per liter

Zuren 3.70 gram per liter

PH-waarde 3.37

Sulfiet 75 miligram per liter

Formaat 375ml & 750ml

Bodem Graniet

Hoogte 400 tot 800 meter

Bodembewerking Conventioneel

Oogst Handmatig

Vinificatie Na de oogst worden de druiven mechanisch geperst. Hierna rijpt de wijn 6 maanden in 27.500 liter betonnen tanks. De wijn wordt versterkt tot 17.00% alcohol met eigen aguardente. 20% van de wijn rijpt 5 jaar in gebruikt eikenhout.

Filtering Platenfilter

