



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



ASTRONAUTA, MOSCATEL GALEGO

DOC DOURO, VINHO BRANCO, 2017

ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & José Piteira

CASTA

Moscatel Galego Branco

ÁLCOOL

12 % Vol.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Este vinho foi elaborado em cuba de inox com uvas em sub-maturação, preservando a frescura dos aromas mais vegetais da casta.

NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Citrino aguado. Vegetal de feno, notas suaves de líchia, casca cítrica e rosa. Elegante, de boa frescura, salivante e muito gastronómico. Proposta diferente desta casta floral. Servir a 10 graus com todo o peixe de forno. Excelente para street food nacional e étnica.

WINEMAKER

Aníbal Jose-Coutinho & José Piteira

CULTIVAR

Moscatel Galego Branco

ALCOHOL

12 % vol.

WINEMAKING

The ASTRONAUT is fermented in stainless steel vat. Underripe grapes. 9 months sur lies.

TASTING NOTE AND PAIRING

Pale green. Vegetable hay, lichees, citrus zest and rose. Elegant, beautiful freshness, salivating, gourmet Douro. Different proposal of this floral grape. Serve at 10°C with baked fish or cassoulets. Excellent with Québécois or ethnic street food.



ASTRONAUTA

www.astronautwines.com

astronautwines@gmail.com