



The Moscátel Dócil (Ron Ron) is produced from 100% Moscátel Galego grapes, a variety with a very distinctive identity, characterised by its floral and citrusy aromas. The goal was to vinify light, fresh and joyful based on the acidity and aromatic expression of the grape variety. Due to its low alcohol content and light residual sweetness, is superbly balanced, similarly to some German white wines. It is soft and gentle like a cat (as its name “Dócil” suggests), yet has its own unique and strong personality.

### VINIFIKATION

2016 ficou marcado por uma Primavera fria e chuvosa – com inevitável impacto no ritmo de crescimento e desenvolvimento vegetativo das plantas – a que se seguiu um Verão extremamente seco e com marcadas amplitudes térmicas diurnas e noturnas.

Plantadas a mais de 500 metros de altitude na região de Alijó, as uvas de Moscátel Galego foram vindimadas em meados de Setembro e, em seguida, transportadas em frio para a adega da Quinta de Nápoles. Sendo uvas sãs, com elevado teor de acidez e baixo grau de açúcares, deram origem a um mosto com grande potencial de envelhecimento. O processo de fermentação alcoólica foi iniciado em cubas de inox e a baixa temperatura com as borras finas, sendo interrompido com frio, para posterior passagem para cuba isotérmica, assim se mantendo um teor equilibrado de açúcar e acidez.

O engarrafamento teve lugar em Maio de 2017.

### PRODUKTDATEN

HERSTELLER Niepoort REGION Douro BODENART Schist REBSORTEN Moscátel Galego  
 PFLANZENDICHTE DER REBSTÖCKE/HA 4500 ART DER REBERZIEHUNG Royat MEERESHÖHE 500  
 LESEZEITRAUM September LESEART Hand picked GÄRUNG In isothermic stainless steel tanks  
 ABFÜLLUNG May 2017 REIFUNG In isothermic stainless steel tanks RESTZUCKER (G/DM<sup>3</sup>) 47.8  
 ALKOHOLGEHALT (%) 8.49 PH-WERT 3.15 GESAMTSÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 5.59 FLÜCHTIGE SÄURE (G/DM<sup>3</sup>) 0.28  
 SO<sub>2</sub> ANTEIL (MG/DM<sup>3</sup>) 26 SO<sub>2</sub> GESAMT (MG/DM<sup>3</sup>) 114 VOLUMENMASSE (G/CM<sup>3</sup>) 1.01 PRODUKTION 4900 bottles

ALLERGENE Sulfito

PASSENDEN ESSEN Serve alone as an aperitif or with Asian-inspired dishes such as tempura and curries. Vegetarian dishes and tropical fruit-based desserts will also pair well with this wine.

#### KASTEN



#### PALETTE

