



Niepoort Moscotel Dócil 2016

The Moscotel Dócil (Ron Ron) is produced from 100% Moscatel 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, it 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.

VINIFICATION

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 Moscatel 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.

TECHNICAL INFORMATION

PRODUCER Niepoort (Vinhos) S.A REGION Douro WINE COLOR White SOIL TYPE Schist

GRAPE VARIETIES Moscatel Galego VINES PER HA 4500 PRUNING METHOD Royat ALTITUDE (M) 500

HARVEST PERIOD September HARVEST METHOD Hand picked FERMENTATION In isothermic stainless steel tanks

BOTTLED May 2017 AGEING In isothermic stainless steel tanks RESIDUAL SUGAR (G/DM³) 47.8 ALCOHOL (%) 8.49

PH 3.15 TOTAL ACIDITY (G/DM³) 5.59 VOLATILE ACIDITY (G/DM³) 0.28 FREE SO₂ AT BOTTLING (MG/DM³) 26

TOTAL SO₂ (MG/DM³) 114 VOLUMIC MASS (G/CM³) 1.01 PRODUCTION 49000 bottles ALLERGENS Sulfito

FOOD SUGGESTIONS 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.

SUITABLE FOR VEGANS & VEGETARIANS yes LAST UPDATED 2023-05-05

BOTTLE



BOX



PALLET

