

# **Bucheirito**

## **Moscatel**



*Quinta do Bucheiro*<sup>®</sup>  
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA



### **Streek**

Douro Portugal

### **Druiven**

100% Moscatel ( Galego ).

### **Vinificatie**

Men verwijdert de steel van de druiven en vervolgens laat men de gisting plaatsvinden in kleine stalen fusten (inoxvaten) onder constante temperatuurcontrole. Voordat de gisting definitief wordt gestopt gaat men de wijn (porto in wording) verschillende keren klaren en telkens kleine hoeveelheden “wine brandy” ( brandewijn, ‘eau de vie’ op basis van wijn) toevoegen tot op het moment dat men de gewenste smaak, zoetigheid heeft bekomen.

### **Alcoholgehalte**

Altijd tussen 16,5 en 17,5 vol.

### **Rijping**

Min. 4 jaar op inox, en een deel van de Moscatel wordt diezelfde periode op eiken vaten gelegd. Nadien mag men dan een assemblage maken ( ook van verschillende jaargangen ) zodanig dat men steeds een constante kwaliteit kan garanderen.

### **Beschrijving**

Intens donker goudgeel van kleur met mooie reflecties in het glas. In de neus vooral het accent op rijp fruit, ook geconfijt fruit. In de mond een krachtige aanzet met het accent op fruit ( zoals in de neus ). Zeer lange en zachte afdrank met op het einde een mooie lichte houttoets. Bucheirito is dan ook een drankje dat zowel voor als na de maaltijd kan gedronken worden. Serveren tussen 8-10°C.