



Adega de Palmela Reserva Premium Branco Moscatel Roxo

Historial: O Palmela D.O.C. é o expoente máximo dos vinhos da Região, é um vinho de excelência com um perfil elegante.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Palmela D.O.C. Reserva

Nome: Adega de Palmela

Castas: Moscatel Galego Roxo

Teor Alcoólico: 12% vol

Vinificação: Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h) é depois fermentado a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma.

Servir à temperatura: 8°C | 10°C

Acompanhamento: Ideal para acompanhar peixe grelhado ou assado no forno e marisco cozido ou grelhado.

Período de consumo aconselhado: 3 anos

Nota de prova: A cor é de um amarelo citrino, um intenso aroma fl oral com algumas notas de flor de laranjeira, pétalas de rosa e frutos tropicais, um sabor fresco e bem estruturado.

Análises: pH 3,80 | Ac. Total: 4,73 g/l

Capacidades: 75cl

