



Adega de Palmela Reserva Premium Branco Moscatel Roxo



<https://tinyurl.com/bdcrr9an>



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

Grau Alcoólico: 13% 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: 8-10°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 floral com algumas notas de flor de laranjeira, pétalas de rosa e frutos tropicais, um sabor fresco e bem estruturado.

Análises: pH: 3,58 | Ac.Total: 4,78 g/l
Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 77/100ml

Capacidades: 75cl