

Vale dos Barris Branco

Moscatel

**Historial:**

Por entre a Serra do Louro e a Serra de S. Luis estende-se em toda a sua plenitude o Vale dos Barris, um dos ex-libris naturais da região de Palmela, este vale termina o seu percurso no rochedo de onde se ergue o castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris Moscatel

Castas: Moscatel

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular (8-12h), fermentando a baixa temperatura de forma a preservar o seu aroma.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C
Como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe grelhado ou assado no forno e marisco cozido ou grelhado.

Longevidade prevista de cerca de 3 anos

Nota de prova:

Amarelo citrino, um intenso aroma floral com algumas notas de flor de laranjeira e pétalas de rosa, de um sabor fresco e bem estruturado.

Análises: Grau 12.5% vol | pH: 3,4 | Ac. Total: 4,55 g/l

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl