Adega de Palmela Reserva Premium Branco Moscatel Roxo

https://tinyurl.com/mrk8vrbt

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: 12,5% 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: 8-10ºC

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**: 3,32 | **Ac.Total**: 4,9 g/l
Açucares: 0,2 g/100 ml | **Kcal**: 76/100ml

Capacidades: 75cl

Adega Cooperativa de Palmela, C.R.L. | Rua da Adega Cooperativa | 2950-401 Palmela | T +351212337020 | F +351212337028 | geral@acpalmela.pt | www.acpalmela.pt