

Espumante Moscatel Bruto

**Historial:**

O Palmela D.O.C. é o expoente máximo dos vinhos da região, associando a uma excelente relação preço/ qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Branco Espumante Palmela D.O.C.

Tipo: Bruto

Nome: Adega de Palmela

Castas: Moscatel

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Açúcar Total: 3,8% g/l

Vinificação:

Obtido a partir de uma curta maceração pelicular, e fermentado pelo processo de bica aberta a baixa temperatura de forma a preservar todo o seu aroma..

Espumantização:

Método clássico com a segunda fermentação em garrafa.

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 6°–8°C

Acompanhamento: Excelente para ocasiões especiais, como aperitivo, ou a acompanhar peixes e mariscos.

Período de consumo aconselhado: cerca de 5 anos.

Nota de prova:

com uma cor de um amarelo citrino, com fragrâncias de flores brancas, flor de laranjeira e mel. Muito cremoso na boca, com uma agradável sensação de doçura e o equilíbrio de uma acidez delicada e fresca. De bolha fina e persistente, torna-se cheio de presença elegância e personalidade.

Análises: pH:3.25/Ac.Total:57,0 meq/L

Capacidades: 75cl