

Vale dos Barris Branco



<https://tinyurl.com/ycy8vzt7>



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 onde se ergue o Castelo de Palmela.

Região: Península de Setúbal

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Nome: Vale dos Barris

Castas: Moscatel Graúdo

Grau Alcoólico: 12,5% vol

Vinificação:

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

Consumo:

Temperatura de consumo aconselhada: 8-10°C

Acompanha bem com os 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: pH 3,56 | Ac. Total: 5,9 g/l

Açúcares: 0,1 g/100 ml | Kcal: 75/100 ml

Capacidades: Caixa de 6 garrafas x 75cl