

VINHO BRANCO, MOSCATEL GALEGO 2016

DOC Douro / Portugal



SOBRE

Jovem e irreverente.

Vinho branco de cor citrina, brilhante, aroma intenso da casta com notas de abacaxi. Fresco na boca, leve e elegante, marcado pela acidez e irreverência do Moscatel Galego.

Para beber num final de tarde em boa companhia. Ou para acompanhar peixes, mariscos e saladas mediterrânicas.

Casta: Moscatel Galego branco

Produto DOC Douro/ Portugal

Produto: Vinho Branco Moscatel Galego, colheita 2016, DOC Douro.

Vinificado na Quinta da Barca, freguesia de Vila Marim, concelho de Mesão Frio, a partir da casta Moscatel Galego Branco. Método de “bica-aberta”, com decantação de 24 horas e posterior fermentação, durante 25 dias, com controlo de temperatura, realizada em cubas de inox de pequena capacidade.

Região: Douro/ Portugal

Temperatura de Serviço: 8 – 10°C

Teor Alcoólico: 12.40% vol. (20°)

Enólogo(s): Eng. Nuno Felgar / Pedro Coutinho

+351 915 024 399 - geral@papaolive.com - www.papaolive.com