

Moxus

Licoroso Branco



VINHOS DE FAVAIOS



MARCA | Tactus |
Origem | Planalto de Faveiros - Sub região Cima Corgo
| SOLO xistoso |
ALTITUDE | entre 550m |
CASTA | Mistura de castas brancas com dominância da Malvasia Fina



INFORMAÇÃO TÉCNICA

| Alc | Vol. 16% | Ph | 3.47 | Acidez Total | 4.85gr/L
| Açúcar | 95 gr/L |



VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A fermentação com maceração pelicular e controle de temperatura, durante 6 dias para se atingir a degradação ideal dos açúcares da uva. Foi feita a inibição da fermentação alcoólica utilizando aguardente vínica a 77%.
Estagiou durante um período de 2 anos.



NOTAS DE PROVA

Límpido de aspecto, cor dourada. De sabor doce apresenta notas de frutos secos e alguma mineralidade. Intenso de boca e prolongado.



CONSERVAÇÃO

Pode ser consumido de imediato ou guardado durante um longo período de tempo. Manter ao abrigo da luz solar e em local seco e ventilado com a garrafa em posição vertical.



SUGESTÕES DE CONSUMO

É um excelente aperitivo quando servido fresco. À temperatura ambiente é também um ótimo complemento de sobremesas, doces e frutos secos.

EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

Garrafa 750ml

Caixa de 6 unidades



51600235523135