

# Moxus

## Licoroso Tinto



VINHOS DE FAVAIOS

MARCA | Tactus |  
Origem | Planalto de Favaíos - Sub região Cima Corgo  
| SOLO xistoso |  
ALTITUDE | 550m |  
CASTA | Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

| Alc |Vol. 18% | Ph | 3.57 | Acidez Total | 3.85gr/L  
| Açúcar | 85 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 5 anos.



### NOTAS DE PROVA

De aspecto límpido, cor tinto alourado, com aroma intenso este revela-se um excelente vinho licoroso para os verdadeiros apreciadores de excelentes vinhos. 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

Servido à temperatura ambiente é um ótimo complemento de sobremesas, doces e frutos secos. Um bom final de refeição.

### EMBALAGEM E APRESENTAÇÃO

Garrafa 750ml

Caixa de 6 unidades.



51600235523135