

## Moscatel Graúdo Paciência DOC do Tejo 2016



Tipo: **Licoroso**

Produtor: **Casa Agrícola Paciência, Lda.**

Marca: **Paciência**

Certificação:

Castas: **N/D**

Solo: **Franco-Arenoso**

No aroma alguma maçã com casca de laranja, num registo com leve evolução e dominado por um fundo de aguardente e leve aborrachado Na boca é doce, macio e gordo, bom para casar com castanha assada. Medalha de Prata no IX Concurso de Vinhos do Tejo 2018.

## VINIFICAÇÃO

Maceração pré fermentativa durante as primeiras 24 h, altura em que é feito o “abafamento” do mosto com aguardente vínica. Estágio em barrica de carvalho francês durante 3 meses

## NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, aroma a casca de laranja com notas de mel, passas e especiarias

## GASTRONOMIA

Aperitivos, doçaria conventual, cheesecake e sobremesas com chocolate preto

## INSTRUÇÕES

Servir entre 9 °C e 10 °C em copo apropriado

## DETALHES TÉCNICOS

Capacidade 75 cl

Grau Alcoólico 18

Acidez Total 3,63 g/l

Baumé 5,80

Dióxido de enxofre 200 mg/Kg

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**