



## NOTA DE PROVA

**Aparência:** Côr amarela palha com laivos dourados

Aroma a revelar um perfil de fruta tropical.

**Boca:** aromático, com notas de manga, papaia e hortelã.

Branco com carácter, envolvente, de textura fina e aveludada.

## GASTRONOMIA

Queijos frescos, peixe grelhado da costa, saladas condimentadas.

**CONSUMO:** Entre 10 e 12°C.



## FICHA TÉCNICA

# MOSCATEL RESERVA 2023

## CASTAS

Moscatel Graúdo

## TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

## VINIFICAÇÃO

Fermentada em barricas de carvalho Francês.

Estágio: 6 meses de estágio em Barricas de carvalho Francês.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
11,50%	4,51 g/L
PH	AÇUCAR RESIDUAL
3.58	0,80 g/L

**ENOLOGIA:**  
Pedro Mendes

[WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM](http://WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM)

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148