

PEDRA MOURA

DENOMINAÇÃO

Vinho Tinto

CASTAS

Camarate, Carignan, Castelão, entre outras.

PERFIL E NOTAS DE PROVA

No nariz apresenta notas de frutos vermelhos como a cereja, na boca destaca-se alguma fruta com taninos equilibradas. Fresco e persistente.

VINIFICAÇÃO

Fermentação simultânea das castas a uma temperatura entre os 26° e 28°, seguida de um pequeno período de maceração pelicular pós fermentação.

ANÁLISES

Álcool: 13%

PH: 3.56

AT: 5.30 g/L

FORMATOS DISPONÍVEIS

5L

CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar.

