



Moenga Reserva

Vinho de cor granada, nariz expressivo com notas de frutos vermelhos, trufas e floral tipo violeta. Na boca apresenta estrutura suave e envolvente.

COR

Tinto

ANO

2021

SOLO

Argiloso

VITICULTURA

Artur Estevão

VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares de inox com pisadores automáticos com curtimentas de duração variável em função da casta, temperatura de fermentação de 26°C. Estágio curto parcial em barricas de carvalho francês.



Touriga Nacional - 40% |
Alicante Bouschet - 30% | Syrah - 30%



Filipe Sevinate Pinto
Susana Correia



Deve ser servido à temperatura de 16°C a 18°C, a acompanhar pratos de carne e queijos.

Teor de Álcool - 14.1%

Acidez Total - 5.4g/L em ácido tartárico

Valor Energético (E/100ml) - 341kJ/81kcal

Açúcares Totais - 0.8g/L

PH - 3.74