

<http://www.cepasagrada.com.br/vinho/quinta-da-arrancosa-moscatel-12>



Quinta da Arrancosa - Moscatel

Descrição

Casta(s)	Moscatel Graúdo
Safra	2012
Volume	750 ml
Tipo	Branco
Gradação alcoólica	13%
Temperatura	Entre 8 e 12 graus.
Notas de prova	Cor citrina, aroma floral, cítrico e de uvas. Elaborado a partir de moscatel graúdo, o mais perfumado da família Moscatel, revela equilíbrio e harmonia na boca, elegante e prazeroso.
Vinificação	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16 graus.
Harmonização	O Moscatel é ótimo como aperitivo ou em harmonização com refeições leves e equilibradas: saladas, peixes (bacalhau), mariscos, carnes brancas, tapas, sushi, sashimi e outros pratos internacionais.
Produtor	Casal do Conde
Região e país	Tejo - Portugal

Prêmios

Safra	Premiação
2012	Medalha de Prata – Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo 2013
2012	88 PONTOS - Best Buy na Revista Americana Wine Enthusiast 2013
2012	Medalha de Prata – Concurso Mundial de Bruxelas 2013
2012	1º PRÊMIO Colheita 2012/2013 – XIV Concurso de Vinhos do Tejo
2012	Medalha de Prata – Concurso Alemão Mundus Vini 2013
2012	Medalha de Prata – International Wine Challenge 2013
2012	1º PRÊMIO Colheita 2012/2013 – XIV Concurso de Vinhos do Cartaxo - See more at: http://www.cepasagrada.com.br/vinho/quinta-da-arrancosa-moscatel-12#sthash.QiTbPMd1.dpuf

Prova da safra 2012 na Caravana do Tejo em 21/07/2014.