



DESCRIÇÃO

Resultado do assemblage de três varietais: Moscato, Malvasia e Gewurztraminer. Enquanto a variedade Gewürztraminer empresta seu aroma de rosas, especiarias e seu sabor picante, a Malvasia contribui com o aroma de frutas cítricas e o Moscato, além do aromas de flores, empresta seu sabor forte e pronunciado.

ACOMPANHAMENTOS

Saladas, frutos do mar, peixes, culinária tailandesa, frango assado e salada de frutas.

TEMPERATURA DE CONSUMO

6° - 8°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

O vinho reúne os mais expressivos e agradáveis aromas da natureza, principalmente de flores cítricas, rosas, gerânios, cravos, jasmim e frutas como o pêssego, abacaxi, damasco, maçã e banana.

Aperitivo antes do almoço de Bacalhau na Brasa ao molho de azeite extra virgem.

Carnaval em Coroados, 16 de fevereiro de 2010.