

ADEGA
MOOR



ALMA DE PIAS

Branco



Lote de castas brancas

Fermentação a temperatura controlada de 18°C.



Cor amarelo-pálido



Aromático, com notas de fruta tropical



Macio e fresco, com um final equilibrado



11°C

Teor alcoólico 12,5% vol.
Acidez total (6,6 g/L)
Açúcar residual (2 g/L)