

ADEGA
MOOR



ALMA DE PIAS

Tinto



Lote de castas tintas

Fermentação a temperatura controlada de 26°C.



Cor rubi profunda



Aroma frutado



Frutos silvestres e frutos vermelhos,
com um final aveludado



16°C

Teor alcoólico 13,5% vol.
Acidez total (5,8 g/L)
Açúcar residual(3 g/L)