



# LOBO MAU BRANCO

MOSCATEL-GALEGO-ROXO  
MOSCATEL-GALEGO-BRANCO

VINHO BRANCO  
**DO PALMELA**

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

13% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Fernando Pó (Palmela)

CASTAS

Moscatel-Galego-Roxo e Moscatel-Galego-Branco

## DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

5,1g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

3,5 g/litros

PH

3,28

pressagem e decantação seguida por fermentação a temperatura controlada.

VINDIMA

Vindima manual, em meados de Agosto para as duas castas. Rendimento médio de 40 hl/ha.

VINIFICAÇÃO

Cada casta é vinificada separadamente e só depois é feito o lote. Desengace e esmagamento total, ligeira pré-maceração a frio para o Moscatel-Galego-Branco,

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De cor citrina e perfume delicado de flores de laranja e líchias de uma, com o aroma de frutos exóticos da outra. O seu perfume delicado e sabor intenso sugerem espécies marinhas, peixes e bivalves, a temperatura de 10-12°C.