



Moscatel D.O. Setúbal



CASTAS Moscatel de Setúbal

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha com 20 anos, situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada até 1080 de densidade, seguindo-se a inoculação com aguardente vínica a 77% e maceração pelicular prolongada até Março do ano seguinte. Estágio de 24 meses em meias pipas de carvalho.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 20 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor dourada, rico e complexo, com aromas a lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado.

TEOR ALCOÓLICO 17.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.61 g ácido tartárico/dm³

PH 3.35

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem pastelaria fina, doçaria Árabe, como pode servir de aperitivo.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 225 x 154 x 353	Peso Bruto 8.220 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000913	EAN SCC Caixa 15608527000910	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por palete 100	Gfs por palete 600	Peso total 842 Kg	Peso Líquido 450 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 157