

ALAMBRE®

10 Anos

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), reconhecida desde 1907. Este vinho generoso é elaborado a partir da casta Moscatel, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical. Na produção deste Moscatel de Setúbal teve-se o maior cuidado na seleção dos lotes que compõem este produto, resultando num vinho de cor mais carregada, com maior complexidade e volume de boca, mantendo-se a elegância e suavidade que caracterizam este Moscatel de Setúbal.

Da produção anual de Moscatel de Setúbal, uma parte é destinada ao envelhecimento mais prolongado em cascos de madeira usada, que podem ser visitados na Adega dos Teares Velhos, na Casa Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Generoso

CASTAS: Moscatel de Setúbal

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

ENÓLOGO: Domingos Soares Franco

VINIFICAÇÃO: A fermentação é parada com a adição de aguardente neutra mantendo-se o vinho em maceração pelicular durante 5 meses. Após este período é feita a sangra que posteriormente é loteada com o vinho de prensa.

ENVELHECIMENTO: Este lote de 10 anos varia entre 10 a 15 anos de envelhecimento em pipas ou tonéis de madeira usada.

PRODUÇÃO: 325 litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: Garrafa 500 ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C, humidade 60%.

LONGEVIDADE PREVISTA: Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

MODO DE SERVIR: A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas. O lote de 10 anos pode ser também servido como aperitivo a 10°C.

ANÁLISES: 17,5% Álcool | 4.3 g/l Acidez Total | 3.64 pH | 105 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Dourado Carregado

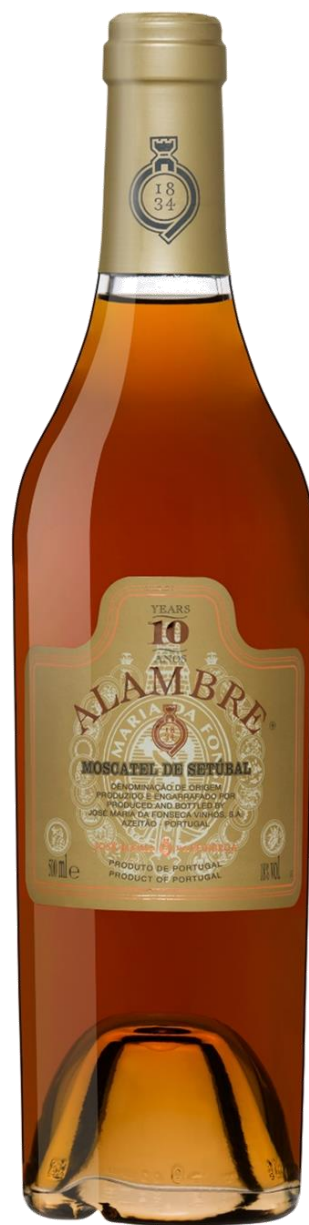
AROMA: Casca de laranja, alperce, nozes, mel e erva doce.

PALADAR: Tosta e fruta. Macio

FINAL DE PROVA: Muito longo

Distinções

- Wine Enthusiast – 91 pontos



CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C. Moscatel de Setúbal

REGIÃO:

Península de Setúbal