

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), reconhecida desde 1907. O Moscatel de Setúbal 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, diferenciando os vinhos moscatéis de qualquer outro tipo de vinho.

Informação Técnica

TIPOLOGIA: Generoso

ANO COLHEITA: 2018

CASTAS: Moscatel de Setúbal

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário e Arenoso

ENÓLOGO: Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

VINIFICAÇÃO: Fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica, tendo uma maceração pelicular de 3 meses.

ENVELHECIMENTO: Em cascos ou tonéis de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evolui após o engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO: Março 2022

PRODUÇÃO: 230 000 Litros

FORMATOS DISPONÍVEIS: 750ml

CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR: Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 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 o da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

MODO DE SERVIR: Como aperitivo à temperatura de 10°C; como vinho de sobremesa ou digestivo a 16°C.

ANÁLISES: 17 % Álcool | 5,3 g/l Acidez Total | 3,1 pH | menos que 136 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Mel

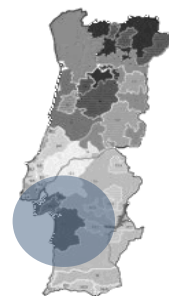
AROMA: Casca de laranja cristalizada

PALADAR: Passas de uvas Moscatel com a frescura do moscatel da serra da Arrábida

FINAL DE PROVA: Fresco e longo

Distinções

- **Colheita 2013:** Concours Mondial de Bruxelles – Medalha de Prata
- **Colheita 2012:** Mundus Vini – Medalha de Ouro / Sakura Japan Women's Wine Award – Medalha de Prata / Indian Wine Awards 2019 – Medalha de Prata



CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C Moscatel de Setúbal

REGIÃO:

Península de Setúbal