

# ALAMBRE®

## 20 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. Este vinho é um lote de 6 colheitas em que a colheita mais nova tem pelo menos 20 anos e a mais antiga data de 1911, resultando num vinho complexo, aromático, elegante com um longo final de prova. 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:** Após a recepção das uvas na adega, é analisado o grau provável das mesmas, de maneira a que a adição de aguardente seja efectuada no momento ideal. Devido à tradição, o contacto pelicular é de 5 meses. Em Março, as massas são prensadas, e o vinho que daqui resulta é lotado com o vinho lágrima.

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

**PRODUÇÃO:** 7.200 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.

**ANÁLISES:** 18% Álcool | 7.3 g/l Acidez Total | 3.34 pH | 182 g/l Açúcar Residual

### Notas de Prova

**COR:** Âmbar

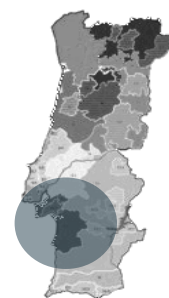
**AROMA:** Laranja cristalizada, café, caramelo, avelãs e alecrim

**PALADAR:** Frutado e macio

**FINAL DE PROVA:** Muito longo

### Distinções

- Robert Parker, The Wine Advocate 2019 – 93 pts
- Wine Enthusiast 2019 – 94 pts
- Wine & Spirits 2019 – 93 pts
- Concurso Vinhos de Portugal 2019 – Melhor Generoso do Ano
- Robert Parker, The Wine Advocate 2015 – 92 pts
- XIII Edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2013 - Medalha de Ouro
- XI Edição Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2011 - Medalha de Ouro
- Prova Grandes Vinhos Fortificados 2011, Tim Atkin – 92pts



**CLASSIFICAÇÃO:**

D.O.C. Moscatel de Setúbal

**REGIÃO:**

Península de Setúbal