



## FICHA TÉCNICA

# MOSCATEL DE SETÚBAL 2018

LICOROSO – PENÍNSULA DE SETÚBAL



**CASTAS** Moscatel Alexandria

**VINDIMA &  
VINIFICAÇÃO**

Ligeira fermentação em depósito inox até 1080 densidade, seguindo de paragem de fermentação através da adição aguardente vínica e maceração pelicular até Março do ano seguinte. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 17,5%  
Acidez Total: 5,33 g/l  
PH: 3,62

**NOTAS DE  
PROVA &  
SUGESTÕES**

Cor: Âmbar com reflexos dourados; Aroma: Lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região; Paladar: Equilibrado e doce revelando boa acidez e frescura; Final de prova: Com final longo e persistente.  
Gastronomia: Servir a 10° - 12°C, como aperitivo ou digestivo a acompanhar todo o tipo de doçaria tradicional portuguesa  
Longevidade: 20 anos em local fresco com garrafa deitada



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528003411  
ITF: 15607528003418

250 x 165 x 367 (mm)

-