

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)

-