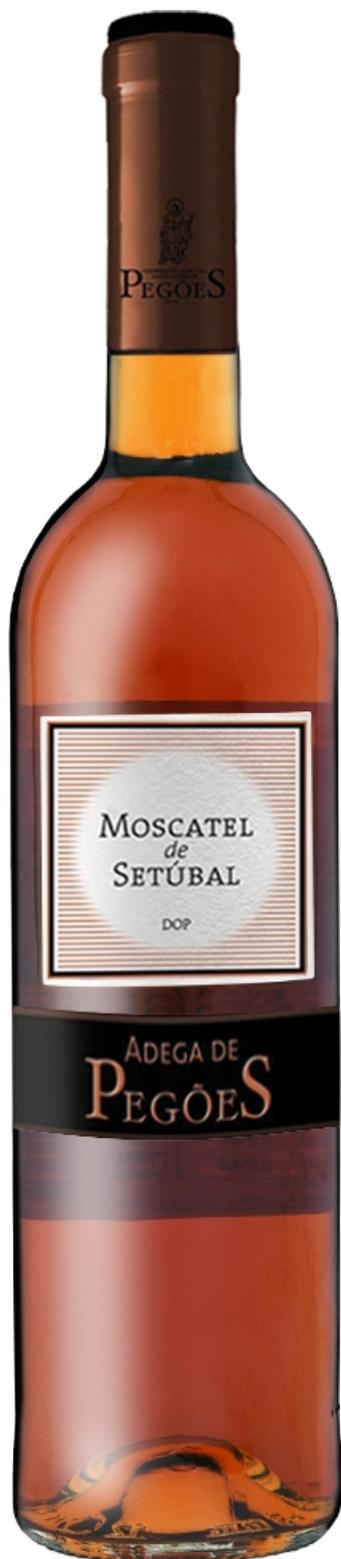


MOSCATEL DE SETÚBAL ADEGA DE PEGÕES

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um micro clima com óptimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.



Península de Setúbal - Portugal



100% Moscatel de Setúbal



Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas de até 1070 g/dm³ de densidade. Maceração peculiar até março do ano seguinte.



Envelhece em meias pipas de carvalho americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor âmbar.



Aroma intenso à casta, floral, casca de laranja e mel.



Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado.



Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C



Pastelaria fina, doces, como aperitivo, e mesmo como digestivo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 17,5%

Açúcar: 132 g/dm³

Acidez Total: 4 g/l

PH: 3,2



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO