

SVP MOSCATEL DE SETÚBAL 10 ANOS

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

ENÓLOGO | Cátia Bolota e Luís Simões

CASTAS

Moscatel de Setúbal

VINIFICAÇÃO

Fermentação parada com a adição de aguardente vínica. Maceração pelicular, pós fermentativa, de 4 a 6 meses.

ESTÁGIO

10 anos ou mais em barrica.

NOTAS DE PROVA

Blend de moscatéis com idade superior a 10 anos, estagiados em barricas de madeiras francesa. De cor âmbar escura, apresenta-se com um perfil evolutivo complexo, de aromas a tabaco e madeira velha, misturados com chá e flor de laranjeira. Final corpulento, untuoso e fresco.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 17% | **Acidez Total:** 4,8 g/L | **Açúcares Totais:** 200,9 g/L

