

SVP MOSCATEL DE SETÚBAL 20 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

20 anos ou mais em barrica.

NOTAS DE PROVA

Blend de moscatéis com idade superior a 20 anos, estagiados em barricas pré-selecionadas para o efeito. A cor topázio, com laivos esverdeados, revelam a idade. No aroma, aparece uma complexa e rica mistura de especiarias, tabaco e moca, equilibrados com nuances de compota e fruta confitada. Final intenso, sumptuoso e equilibrado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18% | **Acidez Total:** 4,72 g/l | **Açúcares Totais:** 218,3 g/L

