

# SVP MOSCATEL DE SETÚBAL

## 5 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 vírica. Maceração pelicular, pós fermentativa, de 4 a 6 meses.

### ESTÁGIO

5 (ou mais) anos em barrica.

### NOTAS DE PROVA

Blend de moscatéis com idade superior a 5 anos, estagiados em barricas de madeiras de várias proveniências. De cor âmbar, impõem-se um perfil de evolução ainda com a fruta muito presente, onde aparecem notas de fumo acompanhadas de mel e casca de laranja. Final volumoso, fresco e bastante equilibrado.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 17% | **Acidez Total:** 3,71 g/l | **Açucares Totais:** <182,6 g/L

