

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 vínica. 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 | **Açúcares Totais:** <182,6 g/L

