

# RUBRICA MOSCATEL RESERVA 10 ANOS

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

## **CASTAS**

Moscatel de Setúbal

## **VINIFICAÇÃO**

Passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, que é interrompida pela adição de aguardente vínica selecionada. Segue-se um período de maceração durante 5 ou 6 meses, conseguindo-se uma extração plena de aromas e sabores. É depois trasfegado e as suas massas prensadas.

## **ESTÁGIO**

2 anos em depósito e 8 anos em barricas de carvalho francês até completar a idade mínima de 10 anos.

## **NOTAS DE PROVA**

Cor âmbar. Aromas complexos a passas de uva, frutos secos e mel. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

Servir a 12°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 19%



**VENÂNCIO**  
COSTA LIMA

  
**PENÍNSULA  
DE SETÚBAL**