RUBRICA MOSCATEL ROXO

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS
Moscatel Roxo 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

NOTAS DE PROVA
Cor âmbar escuro. Aroma complexo com notas de passas de uva, geleia e mel. Sabor intenso e doce com um longo final

SERVIR / DESFRUTAR
Servir como aperitivo a 10ºC ou a acompanhar sobremesas a 14ºC

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 17%

VENÂNCIO
COSTA LIMA

PENÍNSULA
DE SETÚBAL