

# RUBRICA MOSCATEL

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

**CASTAS**

Moscatel de Setúbal

**O VINHO**

Cor âmbar. Aroma fino e delicado com notas de mel e flor de laranjeira, com elegância na boca e final suave e prolongado

**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

**SERVIR / DESFRUTAR**

Servir a 10°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 17%



  
VENANCIO  
COSTA LIMA

