

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%




VENÂNCIO
COSTA LIMA

