



**Península de Setúbal**, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com condições edafo-climáticas únicas, onde se destacam os solos arenosos ricos em água e o clima Mediterrâneo com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas, originando vinhos de excepcional qualidade

	<h3 style="text-align: center;">Adega de Pegões Moscatel Roxo</h3> <p><b>Teor de Álcool:</b> 17,5%vol <b>Acidez Total:</b> 4,7 gr <b>Ph:</b> 3,45 <b>Açúcar residual:</b> 117 gr <b>Classificação:</b> DOC MOSCATEL DE SETUBAL <b>Tipo:</b> licoroso <b>Castas:</b> Moscatel Roxo 100% <b>Tipo de Solo:</b> Podzolizado de areia e arenitos <b>Produção de vinho:</b> 10 000 garrafas</p> <p><b>Cor:</b> Âmbar escuro <b>Aroma:</b> Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel <b>Paladar:</b> Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado <b>Vinificação:</b> Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1060 g/dm<sup>3</sup> de densidade. Maceração pelicular até Março do ano seguinte <b>Envelhecimento:</b> 4 anos em meias pipas de Carvalho americano <b>Longevidade Prevista:</b> Mantém-se em ótimas condições durante 50 anos</p> <p><b>Gastronomia:</b> pastelaria fina, doçaria árabe, como aperitivo e mesmo como digestivo</p> <p><b>Deve ser servido a 14 a 16°C</b></p> <p><b>Enólogo:</b> Jaime Quendera</p>
--	---