



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>Teor de Álcool: 17,5%vol Acidez Total: 4,7 gr Ph: 3,45 Açúcar residual: 117 gr Classificação: DOC MOSCATEL DE SETUBAL Tipo: licoroso Castas: Moscatel Roxo 100% Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos Produção de vinho: 10 000 garrafas</p> <p>Cor: Âmbar escuro Aroma: Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel Paladar: Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1060 g/dm³ de densidade. Maceração pelicular até Março do ano seguinte Envelhecimento: 4 anos em meias pipas de Carvalho americano Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 50 anos</p> <p>Gastronomia: pastelaria fina, doçaria árabe, como aperitivo e mesmo como digestivo</p> <p>Deve ser servido a 14 a 16°C</p> <p>Enólogo: Jaime Quendera</p>
--	---