



### Vale da Judia Branco

**História:** Criado em 1998, é um excelente moscatel seco. Obteve grande sucesso especialmente como aperitivo, possui diversos prêmios internacionais no seu curriculum dos quais se destacam: duas medalhas de Bronze uma em Londres no "International Wine Challenge" e uma de Prata em Bordeaux no "Challenge International du Vin". Relativamente a prêmios nacionais, destaca-se uma Medalha de Ouro no Concurso de Adegas Cooperativas 2001. A colheita de 2004 foi Medalha de Ouro no "International wine Challenge" de Londres 2005, a única Medalha de Ouro Portuguesa em brancos.

**Acidez Total:** 5.5 g de ácido tartárico

**pH:** 3.2

**Acidez Total:** 2 g/l

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo:** Branco

**Castas:** Moscatel de Setúbal 100%

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Intenso à casta, floral, fresco, leve.

**Paladar:** Boa acidez e estrutura.

**Vinificação:** Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.

**Gastronomia:** Peixes, saladas, mariscos e como aperitivo.

**Temperatura degustação:** servir a 12º C.

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa deitada.

**Enólogo:** Jaime Ouendera