

## Moscatel de Setúbal

### Adega de Pegões

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas 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.

**Classificação:** DO Setúbal

**Tipo:** Licoroso

**Castas:** Moscatel de Setúbal 100%

**Região:** Península de Setúbal

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

**Produção de Vinho:** 200.000 garrafas anuais

**Enólogo:** Jaime Quendera

**Características:**

**Nota de Prova:**

**Cor:** âmbar

**Aroma:** Intenso à casta, florar, casca de laranja cristalizada, mel e frutos secos.

**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/dm<sup>3</sup> de densidade. Maceração peculiar até Março do ano seguinte.

**Envelhecimento:** 3 anos em pipas de Carvalho americano.

**Longevidade prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 50 anos

**Análises:**

**Teor de Álcool:** 17,5%vol

**Acidez Total:** 4,5 gr. de ácido tartárico

**Açúcar Residual:** 135 gr/ dm<sup>3</sup>

**pH:** 3.45

**Pratos com os quais deve ser servido:** Pastelaria fina, doces, como aperitivo e mesmo como digestivo.

**Modo de servir:** Entre 14 e 16°C.

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



**Detalhes de Engarrafamento:**

Capacidade da garrada (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	Caixa EAN SCC	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016001617	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	1	100	740 Kg