

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/dm³ 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/ dm³

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