

RUBRICA MOSCATEL RESERVA 10 ANOS

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Moscatel de Setúbal

VINIFICAÇÃO

Passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, que é interrompida pela adição de aguardente vínica selecionada. Segue-se um período de maceração durante 5 ou 6 meses, conseguindo-se uma extração plena de aromas e sabores. É depois trasfegado e as suas massas prensadas.

ESTÁGIO

2 anos em depósito e 8 anos em barricas de carvalho francês até completar a idade mínima de 10 anos.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar. Aromas complexos a passas de uva, frutos secos e mel. Boca densa, macia, aromática e final doce e prolongado.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 12°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19%




VENÂNCIO
COSTA LIMA


PENÍNSULA
DE SETÚBAL