

# RUBRICA MOSCATEL ROXO

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

## CASTAS

MoscateL Roxo 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

## NOTAS DE PROVA

Cor âmbar escuro. Aroma complexo com notas de passas de uva, geleia e mel. Sabor intenso e doce com um longo final

## SERVIR / DESFRUTAR

Servir como aperitivo a 10°C ou a acompanhar sobremesas a 14°C

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 17%



  
VENÂNCIO  
COSTA LIMA

  
PENÍNSULA  
DE SETÚBAL