

# RUBRICA MOSCATEL

**REGIÃO** | Península de Setúbal

**TIPO** | Licorosos/Colheitas Tardias

## CASTAS

Moscatel de Setúbal

## O VINHO

Cor âmbar. Aroma fino e delicado com notas de mel e flor de laranjeira, com elegância na boca e final suave e prolongado

## 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

## SERVIR / DESFRUTAR

Servir a 10°C como aperitivo e a 14°C para acompanhar doçaria tradicional

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 17%



  
VENÂNCIO  
COSTA LIMA

  
PENÍNSULA  
DE SETÚBAL