

Moscatel 5 anos Superior

Classificação	-
Variedade	100% Moscatel de Setúbal
Vindima	-
Estágio	-
Engarrafamento	-
Produção	-
Álcool	-
Açúcares Redutores	-
Acidez Total	-
Ph	-
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	-
Temperatura de Serviço	-
Harmonização	O seu carácter jovem e frutado, torna-o ideal e muito versátil para beber como aperitivo, acompanhando frutos secos ou tapas e, como sobremesa, ideal para doces de laranja, limão ou de chocolate.
Dica de Consumo	rFalta



História

Falta

Vinificação

Este moscatel foi o resultado de uma criteriosa seleção de uvas, no seu ponto óptimo de maturação, onde se procura o equilíbrio ácido/ doce que confere ao moscatel de Setúbal características distintas. Após uma curta fermentação, interrompida pela adição de destilado vínico selecionado e certificado, permanece em contacto pelicular até março. Posteriormente foi prensado, evoluindo um total de 18 meses até ao seu engarrafamento.

Notas de Prova

Moscatel de Setúbal com aspecto brilhante e cor âmbar, reflexos dourados, aroma característico da casta onde sobressaem a casca de laranja cristalizada, flor de laranjeira e mel, com algum citrino e passa de uva. Na boca, demonstra um excelente equilíbrio com uma acidez que lhe proporciona frescura, juventude e vivacidade, proporcionando um final persistente e bastante fresco. O Moscatel evolui ao longo do tempo, sendo suscetível a criação de algum depósito e turvação.



Capacidade da Garrafa
750 ml



Quantidade por Caixa
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa
7,4 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palete
100 uni



Peso Bruto da Palete
750 kg