



# Moscatel Roxo de Setúbal Reserva



Classificação	Vinho Generoso, D.O. Setúbal, Reserva
Variedade	100% Moscatel Roxo de Setúbal
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em inox (maceração) 30 meses em barricas de carvalho usadas
Engarrafamento	Garrafa Bordalesa leve de 500ml com rolha de cortiça TCA - Free
Produção	3150 garrafas
Álcool	19% Vol.
Viticultura	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
Enologia	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas ao alto a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	Como aperitivo à temperatura de 10°C Como digestivo à temperatura de 16°C
Harmonização	O seu carácter, torna-o ideal e muito versátil para beber como aperitivo, acompanhando frutos secos ou queijos amanteigados gordos. Como sobremesa acompanha na perfeição doces conventuais.
Dica de Consumo	Este vinho generoso tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais complexo e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste moscatel.



## História

Reconhecido internacionalmente pela sua qualidade e autenticidade, influenciado pelas condições geográficas e climáticas únicas na região, o Moscatel Roxo é um vinho generoso produzido unicamente na região da Península de Setúbal (região demarcada desde 1907), onde a casta que lhe dá origem. Esteve praticamente extinta nos anos 50 do século passado, tendo sido replantada desde o início deste século, em particular na última década. As produções continuam a ser muito escassas e limitadas, o que faz deste Moscatel Roxo um produto único.

## Vinificação

Este moscatel foi o resultado de uma criteriosa selecção de uvas, no seu ponto óptimo de maturação, onde se procura o equilíbrio ácido/ doce que confere ao Moscatel Roxo de Setúbal características distintas. Após uma curta fermentação, interrompida pela adição de destilado vínico seleccionado e certificado, permanece em contacto pelicular durante 6 meses. Posteriormente foi prensado, evoluindo um total de 36 meses até ao seu engarrafamento em barricas de carvalho usadas previamente para o envelhecimento de whisky e cognac.

## Notas de Prova

MoscateL Roxo de Setúbal de cor topázio dourado escuro e aspecto brilhante. No nariz apresenta notas florais, frutos secos, mel, passas e caramelo, aromas característicos desta casta. Na boca a sua doçura e acidez bem equilibradas, contribuem para uma elegância, complexidade, frescura, vivacidade e final muito persistente. Susceptível à formação de depósito e turvação.



Capacidade da Garrafa  
500 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  
7,38 kg



Caixas por Nível  
25 uni



Número de Níveis  
4



Quant. de Caixas por Palete  
100 uni



Peso Bruto da Palete  
753 kg



# Moscatel Roxo de Setúbal Reserve



<b>Classification</b>	Fortified Sweet Wine - DOC Setúbal - Reserve
<b>Varietal Composition</b>	100% Moscatel Roxo of Setúbal
<b>Harvest</b>	Manual, in September
<b>Aging</b>	6 months in stainless steel vats (maceration) 30 months in used oak barrels
<b>Bottling</b>	Light Bordalesa Bottle 500ml with cork stopper TCA - Free
<b>Production</b>	3150 bottles
<b>Alcohol</b>	19% by Vol.
<b>Wine Grower</b>	Eng. Luis Santos Mendes Miguel Camolas de Matos
<b>Winemaker</b>	Eng. António Ventura Eng. Sara Nunes Francisco Camolas de Matos
<b>Conservation</b>	Bottles should be kept horizontally at a temperature of 12°C and 60% humidity
<b>Serving Temperature</b>	As an aperitif at 10°C As a digestif at 16°C
<b>Wine Matching</b>	Its character makes it ideal and highly versatile to be enjoyed as an aperitif, accompanied by dried fruits or rich, creamy cheeses. As a dessert wine, it pairs perfectly with traditional convent sweets.
<b>Serving Recommendations</b>	This fortified wine has great ageing potential; over time, it is expected to become more complex and concentrated. Keep a few bottles to follow the evolution of this Moscatel.



## History

Internationally recognized for its quality and authenticity, influenced by the unique geographical and climatic conditions of the region, Moscatel Roxo is a fortified wine produced exclusively in the Setúbal Peninsula region (a demarcated region since 1907), where the grape variety from which it originates is cultivated. It was nearly extinct in the 1950s, having been replanted since the beginning of this century, particularly in the last decade. Production remains very scarce and limited, making this Moscatel Roxo a truly unique product.

## Wine Making

This Moscatel is the result of a careful selection of grapes at their optimal ripeness, aiming to achieve the acid-sweet balance that gives Moscatel Roxo de Setúbal its distinctive characteristics. After a short fermentation, interrupted by the addition of selected and certified wine spirit, it remains in skin contact for 6 months. It is then pressed and aged for a total of 36 months before bottling, in oak barrels previously used for aging whisky and cognac.

## Tasting Notes

A Moscatel Roxo de Setúbal with a deep golden topaz color and a bright appearance. On the nose, it reveals floral notes, dried fruits, honey, raisins, and caramel—aromas characteristic of this grape variety. On the palate, its well-balanced sweetness and acidity contribute to elegance, complexity, freshness, liveliness, and a very persistent finish. It may develop sediment and slight cloudiness.



**Bottle Capacity**  
500 ml



**Quantity per Box**  
6 uni



**Box Dimensions (L x W x H)**  
23 x 15,5 x 33 cm



**Box Gross Weight**  
7,38 kg



**Boxes per Layer**  
25 uni



**Number of Layers**  
4



**Total Boxes per Pallet**  
100 uni



**Pallet Gross Weight**  
753 kg