

Moscatel Roxo Barrel Aged



Classificação	Vinho generoso D.O. Setúbal
Variedade	100% Moscatel Roxo de Setúbal
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em inox (maceração) 30 meses em barricas de carvalho usadas
Engarrafamento	Março em garrafas de 500ml com bartop de cortiça
Produção	2.000 garrafas
Álcool	18% Vol.
Açúcares Redutores	167 g/L
Acidez Total	4,4 g/L
Ph	3,80
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Manuel Sanches Joaquim Costa
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas ao alto a uma temperatura de 12° 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 seleção de uvas, no seu ponto ótimo 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 selecionado e certificado, permanece em contato pelicular durante 6 meses. Posteriormente foi prensado, evoluindo um total de 30 meses até ao seu engarrafamento em barricas de carvalho usadas.

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

*Acondicionado em caixas de 6 unidades com caixa de garrafa individual.