

Moscatel de Setúbal Barrel Aged



Classificação	Vinho Generoso D.O. Setúbal
Varietade	100% Moscatel de Setúbal
Vindima	Manual, em Setembro
Estágio	6 meses em inox (maceração) 18 meses em barricas de carvalho usadas
Engarrafamento	Outubro com bartop de cortiça
Produção	30.000 garrafas
Álcool	17,5% Vol.
Açúcares Redutores	132,9 g/L
Acidez Total	5,0 g/L
Ph	3,51
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 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	<i>Sugestões de Cocktails com moscatel</i> Moscatel Hortelã Acrescente Água tônica, Hortelã-pimenta qb, Rodela de limão e Gelo; Moscatel Canela Acrescente sumo de laranja, Meia rodela de laranja, Pau de canela e Gelo; Refrescante Acrescente Água tônica e Gelo.



História

Consta que foi provavelmente na época do Império Romano que a casta moscatel se desenvolveu pelo mediterrâneo, oriunda da cidade de Alexandria, no Egito. Um dos vinhos preferidos de Luís XVI, presente na corte de Versailles, o Moscatel de Setúbal chegou a Inglaterra no reinado de Ricardo II. Entre os vinhos portugueses fortificados, o Moscatel de Setúbal evidencia-se pela diferenciação das suas qualidades. A produção da variedade desta casta concentra-se na Península de Setúbal, cujo clima ameno permite a maturação ideal dos bagos. O Moscatel de Setúbal faz parte da cultura e tradição desta região, influenciando o seu modo de vida.

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 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 18 meses até ao seu engarrafamento, em barricas de carvalho usadas.

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)
22,5 x 15,5 x 34,5 cm



Peso Bruto da Caixa
7,76 kg



Caixas por Nível
25 uni



Número de Níveis
4



Quant. de Caixas por Palette
100 uni



Peso Bruto da Palette
791 kg