



Dom Campos Moscatel

D.O. Setúbal - Moscatel de Setúbal



CASTAS Moscatel

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada até 1080 de densidade, seguindo-se a adição de aguardente vínica a 77% e maceração pelicular prolongada até Março do ano seguinte. Estágio de 18 meses em meias pipas de carvalho.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 15 anos

NOTAS DE PROVA Vinho dourado/âmbar, aroma típico a lembrar mel e casca de laranja. Volumoso na boca com excelente equilíbrio entre a doçura e frescura. Final prolongado e elegante.

TEOR ALCOÓLICO 17.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.25 g ácido tartárico/dm³

PH 3.45

Açúcar Residual 125 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem todos os doces tradicionais de Portugal, assim como pode servir de aperitivo ou digestivo.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.560 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000494	EAN SCC Caixa 15608527000491
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 776 Kg	Peso Líquido 450 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 148