



## Vinha do Rosário Moscatel D.O. Setúbal



**CASTAS** Moscatel de Setúbal

**COLHEITA** Finais de Setembro

**ORIGEM** Vinha com 20 anos, 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 inoculação com aguardente vínica a 77% e maceração pelicular prolongada até Março do ano seguinte. Estágio de 24 meses em meias pipas de carvalho.

**ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE** 20 anos

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor dourada, rico e complexo, com aromas a lembrar mel e casca de laranja bem típicas da região. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado.

**TEOR ALCOÓLICO** 17.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 4.61 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.35

**PRATOS RECOMENDADOS** Acompanha bem pastelaria fina, doçaria Árabe, como pode servir de aperitivo.

**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 5608527001149	EAN SCC Caixa 15608527001149
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