

Moscatel de Setúbal 2015

Classificação	Moscatel de Setúbal DO
Tipo	Branco
Ano de Colheita	2015
Castas	Moscatel Graúdo
Tipo de solo	Argilo-arenoso
Vinificação	Breve fermentação, interrompida pela adição de aguardente vínica e seguida por maceração com as películas, até Março do ano seguinte, para maior extracção aromática.
<u>Análises</u>	
Teor alcoólico	17,00%
pH	3,72
<u>Características da prova</u>	
Cor	Topázio com reflexos dourados
Aroma	Flor de laranjeira, casca de laranja, frutos secos e mel
Paladar	Boa estrutura, equilibrado e com final doce e prolongado
Estágio	Em cascos de carvalho
Longevidade prevista	Mais de 20 anos
Consumo	Doçaria regional, conventual ou como aperitivo
Modo de servir	Como aperitivo 10°C; como vinho de sobremesa 16°C
Conservação	Garrafas deitadas, em lugar fresco
Enólogo	Luís Silva