

Família Horácio Simões - Moscatel Roxo Superior – Colheita 2005 - Armagnac



O Moscatel Roxo, é um vinho de sobremesa produzido, na Região de Setúbal demarcada desde 1907. A Casa Agrícola Horácio Simões fundada em 1910 sempre foi sua política a aposta em produtos inovadores. Nesta casa a aposta numa casta que se encontrava extinta na região e produzir este néctar.

Notas de Prova

Cor: Topázio escuro

Aroma: Intenso, Floral, Especiarias e a evolução

Sabor: Redondo, muito macio e fresco

Final de Boca: Muito prolongado

Sugestões de Acompanhamento

Como acompanhamento de uma boa sobremesa servido a uma temperatura de 18°C.

Guardar

Deve ser guardado ao alto, em local seco com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: D.O.C

Tipo: Generoso

Região: Setúbal

Área de Vinha: 2,5 ha.

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 4.000 Litros

Análise Físico-Química

Teor de Álcool 18,5% Acidez Total 6.3 gr/ácido tartárico pH 3,3

Vinificação

Este Moscatel Roxo resulta de um trabalho intenso repartido entre a vinha e a adegas. A vinha foi acompanhada e mimada durante todo o tempo para que os rendimentos não excedessem os 2500 litros/ha e as uvas chegassem á adegas no estado sanitário e maturação ideal. Na Adega foi idealizada uma vinificação “própria” para este produto, distinta da que era habitual nas outras empresas da região. Consiste numa uma intensa seleção de cachos seguida de uma maceração pré-fermentativa durante 5 dias, depois disso deixa-se iniciar a fermentação muito lentamente homogeneamente em toda a cuba atingindo os ¾ da fermentação em 3 dias, beneficiando-se este vinho com as melhores aguardentes vnicas neste caso Armagnac, seguindo-se uma maceração pós-fermentativa de 5 longos meses. O estágio final é realizado em tonel de 6000 litros, onde fica a concentrar.

Enólogo: Luís Camacho Simões