

Família Horácio Simões – Moscatel Roxo –Excellent – Superior – DEC. 2000



O Moscatel Roxo, é um vinho de sobremesa produzido, na Região de Setúbal demarcada desde 1907. A Casa Agrícola Horácio Simões soube em boa altura apostar nesta casta que se encontrava extinta na região e produzir este néctar.

Notas de Prova

Cor: Topázio com laivos esverdeados

Aroma: 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: 1.400 Litros **(edição limitada)**

Análise Físico-Química

Teor de Álcool 19.0% Acidez Total 6,7 gr/ácido tartárico pH 3,1

Vinificação

O Moscatel Roxo “Excellent” resulta de um trabalho intenso ao longo dos últimos 10 anos repartido entre a vinha e a adega. 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 adega 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 disponíveis no mercado selecionadas pelos técnicos da empresa, seguindo-se uma maceração pós-fermentativa de 5 longos meses. O estágio final é realizado em barricas

de 225 litros de Carvalho Francês usadas, onde vão estar a concentrar durante os próximos 10 anos. Para este vinho foram selecionadas as melhores barricas dos melhores anos da década de 2000..

Enólogo: Luís Camacho Simões