

Família Horácio Simões - Moscatel de Setúbal 2017



O Moscatel de Setúbal, 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 nobre da região e produzir este néctar.

Notas de Prova

Cor: Topázio claro

Aroma: Aroma intenso a moscatel, floral, especiarias, passas e nozes

Sabor: Redondo, muito macio e fresco

Final de Boca: Prolongado e fresco

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: 5 ha.

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 35.000 Litros

Análise Físico-Química

Teor de Álcool 17,5% Acidez Total 4,74 gr/ácido tartárico pH 3,31

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em cuba de cimento sem controlo de temperatura, porque o mosto é amuado com aguardente vínica pouco tempo após o início da fermentação. Depois de desengaçadas, as uvas fermentam com a película. Durante o Inverno (5-6 meses) o vinho mantém-se com as massas, sendo depois retirado. As massas são prensadas e este vinho de prensa é separado. **Estágio:** mínimo de 2 anos em inox e tonel de madeira. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante muitos anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões