

Família Horácio Simões -

Moscatel de Setúbal Superior – 10 anos, 1999



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 escuro

Aroma: Aroma muito intenso da casta Moscatel, floral, especiarias, passas e nozes

Sabor: Redondo, muito macio e fresco

Final de Boca: Muito Longo

Sugestões de Acompanhamento

Como acompanhamento de uma boa sobremesa servido a uma temperatura de 14°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: 2.500 Litros (**edição limitada**)

Análise Físico-Química

Teor de Álcool 17,1% Acidez Total 5,9 gr/ácido tartárico pH 3,39

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em cuba de cimento o mosto e beneficiado com aguardente vínica pouco tempo após o início da fermentação. Maceração durante o Inverno (6 meses) o vinho mantém-se com as massas, sendo depois retirado. As massas são prensadas e este vinho de prensa é separado.

Estágio: Desde de 1999 em madeira. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante muitos anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões