

Moscatel de Setúbal Adega de Pegões

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Classificação: Vinho Moscatel de Setúbal

Tipo: Vinho DO Setúbal

Castas: 100% Moscatel de Setúbal

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Âmbar

Aroma: Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel.

Paladar: Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado.

Vinificação: Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1070 g/dm³ de densidade. Maceração pelicular até Março do ano seguinte.

Envelhecimento: Em meias pipas de Carvalho americano.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 50 anos.

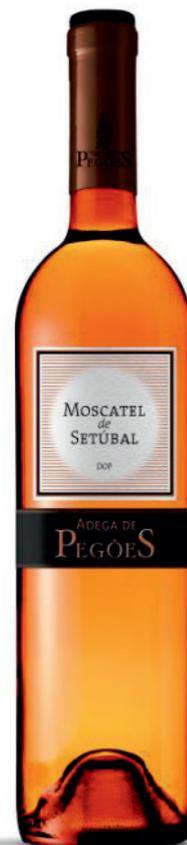
Análises:

Teor de Álcool: 17,5%vol

Acidez Total: 4 gr de ácido tartárico

Ph: 3.2

Açúcar residual: 132 gr



Pratos com os quais deve ser servido: Pastelaria fina, doces, como aperitivo, e mesmo como digestivo.

Modo de servir: Deve ser servido a 14 a 16°C

Conservação: Em local fresco com a garrafa deitada.

Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016001617	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016001614	100	740 Kg