

Vale da Judia Moscatel de Setúbal

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, 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 excecional qualidade.

Classificação: Vinho DO Moscatel de Setúbal

Tipo: Licoroso

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.

Prova: 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 Francês e Americano.

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 30 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: Como digestivo acompanha bem toda a doçaria tradicional Portuguesa.

Modo de servir: Deve ser servido a 10-12°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/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016004175	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016004172	100	740 Kg