



Vinho Licoroso de Setúbal

A riqueza dos aromas do Moscatel

das areias de Fernando Pó: os aromas e os sabores de um vinho que identifica uma região. Bebido como aperitivo ou como acompanhamento de sobremesas. Bom proveito!

Rich aromas from Moscatel

grapes from the sands of Fernando Pó: the flavours that makes a wine region. Drink as an appetizer or with desserts. Enjoy!

Castas | Grape Varieties
Moscatel Graúdo (100%)

Terroir

Solos arenosos, clima mediterrânico
Sandy soil, mediterranean climate

Vinificação | Winemaking

Fermentação iniciada em cubas lagar durante 2 a 3 dias, adição de álcool vínico de maneira a parar a fermentação. Maceração pelicular durante 5 meses, seguido de estágio em barricas de carvalho no mínimo 12 meses.

Fermentation in "lagar" vats for 2 to 3 days, alcohol added to stop fermentation. Skin maceration for 5 months, followed by at least 12 months in oak barrels.

Sugestões | Suggestions

Servir a 10°-12°C. Beber já ou guardar 5 a 10 anos.

Serve at 10°-12°C. Drink now or store for 5 to 10 years.

Embalagem | Packaging

Garrafa, caixas de 6 uni.
Bottle: 75Cl, 6 unit cases

Vol. Álcool | Alcohol by Vol: 18%

Histórico de Prémios | Awards History