

# ALAMBRE®

30 Anos

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), reconhecida desde 1907. Este vinho generoso é elaborado a partir da casta Moscatel, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical. Na produção deste Moscatel de Setúbal teve-se o maior cuidado na seleção dos lotes que compõem este produto, resultando num vinho de cor mais carregada, com maior complexidade e volume de boca, mantendo-se a elegância e suavidade que caracterizam este Moscatel de Setúbal.

Da produção anual de Moscatel de Setúbal, uma parte é destinada ao envelhecimento mais prolongado em cascos de madeira usada, que podem ser visitados na Adega dos Teares Velhos, na Casa Museu, em Vila Nogueira de Azeitão.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Generoso

**CASTAS:** Moscatel de Setúbal

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**ENÓLOGO:** Domingos Soares Franco

**VINIFICAÇÃO:** A fermentação é parada com a adição de aguardente neutra mantendo-se o vinho em maceração pelicular durante 5 meses. Após este período é feita a sangra que posteriormente é loteada com o vinho de prensa.

**ENVELHECIMENTO:** A idade de colheita do lote de 30 anos varia entre 30 a 40 anos de envelhecimento em pipas ou tonéis de madeira usada.

**PRODUÇÃO:** 325 litros

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 500 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C, humidade 60%.

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Estes vinhos são submetidos, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

**MODO DE SERVIR:** A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas..

**ANÁLISES:** 18,7% Álcool | 5.7 g/l Acidez Total | 3.44 pH | 190 g/l Açúcar Residual

## Notas de Prova

**COR:** Âmbar

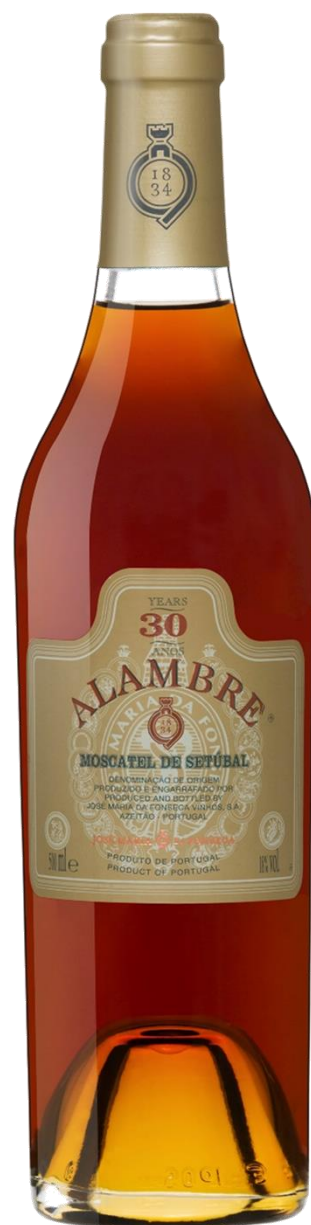
**AROMA:** Caramelo, frutos secos, trufa, figos e cogumelos

**PALADAR:** Frutos secos, muito macio, acidez presente mas equilibrada. Redondo.

**FINAL DE PROVA:** Muito longo

## Distinções

- Wine Enthusiast – 95 pontos



**CLASSIFICAÇÃO:**

D.O.C. Moscatel de Setúbal

**REGIÃO:**

Península de Setúbal