

António Saramago Moscatel de Setúbal Colheita 2013

Ficha técnica



Classificação:	Moscatel de Setúbal D.O.C.
Tipo:	Fortificado
Casta:	Moscatel
Região:	Península de Setúbal
Tipo de solo:	Arenoso
Produção:	3.000 garrafas

Processo de vinificação: Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses

Envelhecimento: Barricas de carvalho francês
Longevidade: Não aplicável

Teor alcoólico: 17,76%
Acidez Total: 4,0 g/L ácido tartárico
pH: 3,82

Açúcares redutores: 172,0 g/L

Cor: Ambar
Aroma: Flor de laranjeira e casca de laranja
Sabor: Notas de noz e laranja; boa acidez com final elegante

Conservação: Temperatura a rondar os 13°C com humidade relativa de 60%

Enólogo: António Saramago