

Alambre Moscatel de Setúbal 40 Anos



José Maria Da Fonseca

Classificação: Ainda não foi avaliado

Preço

Preço base com taxas 120,00 €

Preço de venda com desconto

Preço Venda 120,00 €

Desconto

[Colocar questão sobre este produto](#)

Descrição

Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem Controlada (D.O.C.), reconhecida desde 1907. No entanto, a José Maria da Fonseca é produtora de Moscatel de Setúbal desde 1834 o que nos possibilita ter um património inédito de vinhos moscatéis.

Quando as uvas chegam à adega, começa-se por analisar o grau provável das mesmas, de maneira a que a adição de aguardente seja efectuada no momento ideal para que a fermentação pare. Após um contacto pelicular de 5 meses, inicia-se no mês de Março a prensagem das massas, e o vinho que daqui resulta é lotado com o vinho lágrima.

Na produção dos Moscatéis de Setúbal José Maria da Fonseca existe um enorme cuidado na selecção dos lotes que compõem este produto. As colheitas que constituem este vinho de lote envelhecem em pipas usadas de carvalho utilizadas até a data de engarrafamento.

? NOTAS DE PROVA ?

COR - Âmbar muito carregado com laivos avermelhados

AROMA - Frutos secos, caramelo, figos e cravinho

PALADAR - Canela, frutado e macio

FINAL DE PROVA - Muito rolongado

? 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 40 anos varia entre 40 a 50 anos de envelhecimento em pipas usadas de carvalho.

? MODO DE SERVIR ?

A uma temperatura de 16°C, como acompanhamento de sobremesas.

Comentários

Ainda não existem comentários para este produto.