

EST. 1964



VINHOS  
WINES

MOSCATÉIS  
MUSCAT

LICOROSOS  
FORTIFIED



## MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR DOC 10 ANOS



Vinho de cor topázio, com reflexos esverdeados, de extraordinária potência com aromas bastante complexos devido à sua evolução, denotando frutos secos, alecrim e mel. Na boca é um moscatel untuoso e ao mesmo tempo com uma boa frescura, longo e de enorme qualidade. Topaz-colored wine with greenish reflections, of extraordinary power with quite complex aromas, of nuts, rosemary and honey. A unctuous Muscat in the palate, but with good freshness, long aftertaste of great quality.

**CASTAS:** Moscatel de Setúbal  
**SOLO /TERROIR:** Arenosos e argilosos

**VINIFICAÇÃO:** O mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo depois adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. A maceração dura aproximadamente 6 meses

**ENVELHECIMENTO:** 8 anos mínimo em barricas velhas de carvalho francês

### ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17 % vol

Acidez total: 4.5 g/l

Açúcares totais 4.5 g/l

**RECOMENDAÇÕES:** Perfeito para acompanhar queijos gordos, doces ou saboreá-lo por si só.

**EMBALAGEM:** Garrafa 0.75 l

### PRÉMIOS

90/100 Tasted Journal

Ouro Selezione del Sindaco

Prata Vinalies D'argent 2013

**VARIETIES:** Moscatel de Setúbal

**SOIL/TERROIR:** Sandy and clayey

**WINEMAKING:** Prepared in deposits were grapes undergo a slight fermentation, and then added vinous spirit in order to block it. Maceration lasts about 6 months

**AGING:** 8 years minimum in old French oak barrels

### ANALYSIS

Alcohol content: 17 % vol

Total acidity: 4.5 g/l

Total sugar 4.5 g/l

**SERVING SUGGESTIONS:** Perfect to accompany fat cheeses, desserts or on its own

**PACKAGING:** 0.75 l bottle

### PRIZES

90/100 Tasted Journal

Gold Selezione del Sindaco

Silver Vinalies D'argent 2013

**SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A**

Sítio da Lage 2950-302 Palmela PORTUGAL T +351 212 351 264 | F +351 212 350 247

E: geral@sivipa.pt - www.sivipa.pt - www.facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela