

EST. 1964



VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCAT

LICOROSOS
FORTIFIED



MOSCATEL 96 SETÚBAL DO, 1996



Vinho de cor topázio, com reflexos esverdeados, de extraordinária potência com aromas complexos devido á sua evolução, denotando avelãs, flor de laranjeira e mel. Na boca é um moscatel untuoso e ao mesmo tempo com uma boa frescura. Topaz-colored wine with greenish reflections, with extraordinary power and very complex aromas due to its evolution, denoting hazelnuts, orange blossom and honey. The palate is an unctuous with freshness.

CASTAS: Moscotel de Setúbal
SOLO /TERROIR: Argilo-calcários
VINIFICAÇÃO: Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la. A maceração dura aproximadamente 5 meses
ENVELHECIMENTO: 10 anos mínimo em barricas velhas de carvalho francês

ANÁLISE
Teor Alcoólico: 17 % VOL
Acidez total: 4 g / l
Açúcares redutores 180 g/LT
RECOMENDAÇÕES: Perfeito para acompanhar queijos gordos, doces ou saboreá-lo por si só.
EMBALAGEM: Garrafa 500 ml
PRÉMIOS
Medalha de Ouro e Melhor Moscotel de Setúbal - Concurso de Vinhos Engarrafados da CVR da Península de Setúbal, 2005
Bronze medal IWC

VARIETIES: Moscotel de Setúbal
SOIL/TERROIR: Clay and limestone
WINEMAKING: Prepared in deposits where grapes undergo a slight fermentation, and then added vinous spirit in order to block it. Maceration lasts about 5 months
AGING: Minimum 10 years in old French oak barrels
ANALYSIS
Alcohol content: 17 % VOL
Total acidity: 4 g/l
Residual sugar 180 g/l
SERVING SUGGESTIONS: Perfect with fat cheeses, desserts or on its own.
PACKAGING: 500 ml bottle
PRIZES
Gold Medal and Best Moscotel de Setúbal - Palmela Concurso de Vinhos Engarrafados da CVR Setúbal, 2005
Bronze medal IWC

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