

ALAMBRE®

20 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. Este vinho é um lote de 6 colheitas em que a colheita mais nova tem pelo menos 20 anos e a mais antiga data de 1911, resultando num vinho complexo, aromático, elegante com um longo final de prova.

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: Após a recepção das uvas na adega, é analisado o grau provável das mesmas, de maneira a que a adição de aguardente seja efectuada no momento ideal. Devido à tradição, o contacto pelicular é de 5 meses. Em Março, as massas são prensadas, e o vinho que daqui resulta é lotado com o vinho lágrima.

ENVELHECIMENTO: Em pipas ou tonéis de madeira usada. Sem estágio de garrafa pois não evoluiu após o engarrafamento.

PRODUÇÃO: 7.200 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% Álcool | 7.3 g/l Acidez Total | 3.34 pH | 182 g/l Açúcar Residual

Notas de Prova

COR: Âmbar

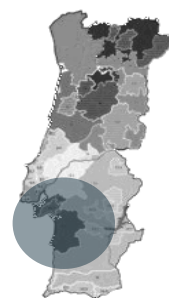
AROMA: Laranja cristalizada, café, caramelo, avelãs e alecrim

PALADAR: Frutado e macio

FINAL DE PROVA: Muito longo

Distinções

- Concurso Vinhos de Portugal 2019 – Melhor Generoso do Ano
- XIII Edição do Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2013 - Medalha de Ouro
- XI Edição Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2011 - Medalha de Ouro
- Prova Grandes Vinhos Fortificados 2011, Tim Atkin – 92pts
- X Edição Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2010 - Medalha de Ouro
- Vinordic Wine Challenge Prize 2010 - Gold Trophy e Best Value



CLASSIFICAÇÃO:

D.O.C. Moscatel de Setúbal

REGIÃO:

Península de Setúbal