



António Saramago

Moscatel de Setúbal

Reserva 2007

Classificação:	Vinho Moscatel de Setúbal D.O.C.
Tipo:	Moscatel
Casta:	Moscatel de Setúbal
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso
Produção:	2.000 garrafas
Vinificação:	Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses
Envelhecimento:	Estágio em carvalho francês durante 4 anos
Longevidade Prevista:	Não aplicável
Teor de Álcool:	18,0%
Acidez Total:	4,2 g/l ácido tartárico
pH:	3,68
Açúcares Redutores:	157,0 g/l
Cor:	Topázio
Aroma:	Casca de laranja, mel, frutos secos
Sabor:	Untuoso, equilibrado com boa acidez
Sugestões de serviço:	Como aperitivo a 10 °C ou a acompanhar doces regionais
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago

