



**J.M.S. Moscatel de
Setúbal Superior
1993**

Classificação:	Vinho Generoso Moscatel de Setúbal D.O.C.
Tipo:	Branco
Casta:	Moscatel de Setúbal
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso
Produção:	1.000 garrafas
Vinificação:	Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses
Envelhecimento:	Estágio em carvalho francês limousin
Longevidade Prevista:	Não aplicável
Teor de Álcool:	17,5%
Acidez Total:	5,2 g/l ácido tartárico
pH:	3,56
Açúcares Redutores:	206,0 g/l
Cor:	Âmbar
Aroma:	Casca de laranja, passas, mel, balsâmicos
Sabor:	Untuoso, intenso e equilibrado
Sugestões de serviço:	Doces regionais
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago

