

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

ESTÁGIO: 8 anos mínimo em barricas velhas de carvalho francês

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17 % VOL

Acidez total: 4.5 g/l

Açúcares totais 160 g/l

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

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Boa Compra – Revista de Vinhos
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 where grapes undergo a slight fermentation, and then added vinous spirit in order to block it. Maceration lasts about 6 months

AGEING: 8 years minimum in old French oak barrels

ANALYSIS

Alcohol content: 17 % VOL

Total acidity: 4.5 g/l

Total sugar 160 g/l

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

PACKAGING: 0.75 l bottle

PRIZES

Best Buy Revista de Vinhos
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