

EST.



1964

PORTFOLIO 2016

VINHOS, MOSCATÉIS E LICOROSOS
WINES, MUSCATS AND FORTIFIED



SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA - PORTUGAL

**LEVAR ATÉ SI, TODOS OS DIAS, O MELHOR DE
PALMELA
É A NOSSA PROMESSA.**

Partilhar o prazer de um bom vinho em todas as ocasiões é a promessa da SIVIPA. Nascidos numa região de exceção, fruto de uma cuidada produção e respeito pelo ambiente, os vinhos SIVIPA têm sido reconhecidos no mundo.

Em 2015 a SIVIPA destacou-se com cerca de 40 prémios. Entre estes dois Trophy e a Grande Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles. O Moscatel de Setúbal SIVIPA obteve 93 pontos na The Wine Advocate.

A SIVIPA foi também a grande vencedora entre os vinhos da Península de Setúbal, com nove medalhas de ouro, incluindo Melhor Tinto e o Melhor Rosado da Região. Alcançou cinco Prémios Melhor Compra da Revista de Vinhos e de melhor vinho nacional pela Deco Proteste.

**TO BRING YOU, EVERYDAY, THE BEST OF
PALMELA'S WINE REGION IS OUR PROMISE.**

Born in an exceptional wine region, result of careful production in respect for the environment, SIVIPA's wines have been recognized worldwide.

In 2015 SIVIPA stood out with about 40 awards. Including two Trophy and the Grand Gold Medal at the Concours Mondial de Bruxelles. The SIVIPA Muscat got 93 points at The Wine Advocate.

SIVIPA was also the winner among all wines of the Setúbal Peninsula, with nine gold medals, including Best Red Wine and Best Rosado. Five Best Buy awards by Revista de Vinhos Magazine and better national wine by Deco Proteste.

VINHOS SIVIPA | WINES 5

DOC PALMELA 6

REGIONAL 10

VARIETAL 15

MOSCATÉIS SIVIPA| MUSCATS 19

LICOROSOS SIVIPA | FORTIFIED 16

EST.



1964

VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCATS

LICOROSOS
FORTIFIED

VINHOS

O MELHOR DE PALMELA
A PREÇO ACESSÍVEL,
FRUTO DE PRODUÇÃO
INTEGRADA E RESPEITO
PELO AMBIENTE.

WINES

PALMELA'S EXPERTISE IN
WINEMAKING AT
AFFORDABLE COST.
FROM INTEGRATED
PRODUCTION
RESPECTING THE
ENVIRONMENT.



AMEIAS

SYRAH

*Aqui reina a intensa e encorpada Syrah, escolhida
pela sua nobreza nas vinhas de Palmela.
Here reigns the intense and full Syrah, chosen for
its nobility in Palmela's vineyard.*

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

SERRA MÃE TINTO RESERVA 2014

89 PTS 

Nascido das mais velhas vinhas de Castelão (Periquita) da região, com idade média de 35 anos, um vinho de tons granada intenso. Aroma de fruta muito madura. Na boca mostra grande potência, cheio, redondo, equilibrado com grande persistência. *Made from the oldest local Castelão (Periquita) vines, with an average age of 35 years, this red wine shows intense garnet hues. Aroma of ripe fruit. On the palate it is full, round, balanced with great persistence.*

CASTAS: Castelão (Periquita) e Syrah
SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em lagares de cimento, a 25°C. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos.

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês

ANÁLISE

Álcool: 14,5 % VOL
Acidez Total: 5,3 gr/l
Açúcar residual: <2

RECOMENDAÇÕES: Ideal a 16° °C com carnes vermelhas, pratos de caça e queijo

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

VARIETY: Castelão (Periquita)

SOIL: Sandy soil

VINIFICATION: Fermented in concrete mills at 25 ° C. Long maceration to extract the maximum amount of coloring matter and tannins.

AGEING: 12 months in French oak barrels

ANALYSIS

Alcohol: 14.5 % VOL
Total Acidity: 5.3 g / l
Residual sugar: <2

SERVING SUGGESTIONS: Ideal at 16 ° C with red meats, game dishes and cheese

PACKAGING: Bottle 0.75 l

PRÉMIOS

89 pts Robert Parker
Bronze, IWC london 2015
Ouro - CVR Setúbal 2015
Uva de Ouro Melhor da região 2015
Tambuladeira Bronze, AEP 2014
Grand Gold Mundus Vini 2013
Bester Rotwein Portugal
Prata - La selezione del sindaco
Medalha de Prata - Palmela
Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2010
Medalha de Ouro- Paris
Vinalies Internationales, 2010

AWARDS

89 pts Robert Parker
Bronze, IWC london 2015
Gold - CVR Setúbal 2015
Uva de Ouro Best of region 2015
Tambuladeira Bronze, AEP 2014
Grand Gold Mundus Vini 2013
Bester Rotwein Portugal
Silver - La selezione del sindaco 2013
Silver - Palmela
Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2010
Gold - Paris
Vinalies Internationales, 2010

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

PERSONALIZADO TINTO 2014



Tinto DOC Palmela, da casta castelão (Periquita). De cor granada intenso, aroma de especiarias e compotas. Na boca é um vinho cheio, com tanino de boa qualidade, muito equilibrado. DOC Palmela red wine made from Castelão (Periquita) local variety. It shows intense garnet color, aroma of spices and jam. In the mouth it is full, with good quality tannin, very balanced.

CASTAS : Castelão (Periquita)

SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em lagares de cimento, a uma temperatura média de 28°C. A maceração termina uma semana após a fermentação tumultuosa.

ESTÁGIO: 6 meses em barricas de carvalho francês

ANÁLISE

Álcool: 13,5 % VOL

Acidez Total: 5 gr/l

Açúcar residual: <2

RECOMENDAÇÕES: Ideal a 16° C como acompanhamento de carnes vermelhas, de pratos de caça e queijos.

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:

Boa compra Deco Proteste 2015
Medalha Ouro – CVR Setúbal 2015
Medalha de Prata - Paris Vinalies Internationales, 2014
Medalha de Prata - Coimbra Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC Cidade de Coimbra, 2009
Medalha de Prata - Paris Vinalies Internationales, 2009

VARIETY: Castelão (Periquita)

SOIL: Sandy soil

VINIFICATION: Fermented in concrete mills at 28 ° C. The maceration ends one week after the tumultuous fermentation.

AGEING: 6 months in French oak barrels

ANALYSIS

Alcohol: 13,5 % VOL

Total Acidity: 5 g / l

Residual sugar: <2

SERVING SUGGESTIONS : Ideal at 16 ° C with red meats, game dishes and cheeses.

PACKAGING: Bottle 0.75 l

AWARDS:

Best Buy Deco Proteste
Gold Medal- CVR Setúbal 2015
Silver - Paris -Vinalies Internationales, 2014
Silver- Coimbra Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC Cidade de Coimbra, 2009
Silver- Paris Vinalies Internationales, 2009

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

VERITAS TINTO, 2014



É um vinho de cor rubi, com reflexos violáceos, com aroma a fruta muito madura e algum tostado e abaunilhado. Na boca é um vinho com uma boa estrutura, intenso e persistente. Ruby color with grenade rim, red fruit, toasty and vanilla aroma. Full bodied, intense and balanced wine.

CASTAS: Castelão, Cabernet Sauvignon

SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação a uma temperatura média de 28°C. A maceração termina 1 semana depois da fermentação tumultuosa.

ESTÁGIO: 6 meses em barricas de carvalho americano

ANÁLISE

Álcool: 13,5 % VOL

Acidez Total: >4.8 g/l

Açúcar residual: <2

RECOMENDAÇÕES: Servir a 16°C, ideal com carnes vermelhas, queijos e assados

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Melhor Vinho Tinto Região 2015
Boa Compra Revista de Vinhos
Wine Passion Wise Buy Award
Bronze Vinhos de Portugal 2013
Prata AWC Vienna
Medalha de prata
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

VARIETIES: Castelão, Cabernet Sauvignon

SOIL: Sandy soil

VINIFICATION: Grapes picked by hand, the fermentation is made at 28 °C at stainless steel vats. The pellicular maceration ends 1 week after fermentation.

AGEING: 6 months in American oak barrels

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % VOL

Total Acidity: > 4.8 g / l

Residual sugar: <2

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 16°C, ideal with red roast meats and fat cheeses

PACKAGING: Bottle 0.75 l

AWARDS

Best Setúbal red wine 2015
Best Buy Revista de Vinhos
Wine Passion Wise Buy Award
Bronze Wines of Portugal 2013
Silver AWC Vienna
Silver Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

**VERITAS**
BRANCO, 2015

Vinho de cor citrina, aromas a frutos tropicais com notas de lychees, fresco, jovem, equilibrado e persistente. White wine with a beautiful citron colour, fruity, young and balanced.

CASTAS: Antão Vaz, Arinto,
Roupeiro

SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Em depósitos inox
com temperatura controlada

ESTÁGIO: Sem estágio

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 13,5 % vol

Acidez total: 4,5 g / l

Açúcares redutores: 2 g / l

RECOMENDAÇÕES: Deve ser bebido
a 8 -12 °C para acompanhar
peixes, mariscos e carnes
brancas.

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Wine Passion Wise Buy Award
Boa compra – Revista de Vinhos

VARIETIES: Antão Vaz, Arinto,
Roupeiro

SOIL: Sandy soil

WINEMAKING: In stainless tanks
with controlled temperature

AGEING: Not aged, the wine is
bottled and put on the market
as young as possible.

ANALYSIS

Alcohol: 13,5 % vol

Total acidity: 4.5 g/l

Reducing sugars: 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Should
be enjoyed at a temperature of
8 -12°C to accompany fish,
seafood and white meats.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS

Wine Passion Wise Buy Award
Best buy– Revista de Vinhos

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED**AMEIAS****SELECÇÃO DO ENÓLOGO 2013**

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante de tons rubi escuro, com aroma a pimentos verdes e algum mineral, é um vinho macio, redondo e equilibrado. Regional Península de Setúbal red wine, with intense dark ruby colors, with aromas of green peppers and some mineral. A soft, round and balanced wine.

CASTAS: Syrah, Touriga Nacional
SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: O lote é elaborado na vinha, as uvas das diferentes castas são misturadas durante a vindima e vinificadas em conjunto, a fermentação faz-se a temperatura controlada (25 °C), seguindo-se maceração longa.

ESTÁGIO: 4 meses em barricas de carvalho americano

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14 % VOL

Acidez total: 4,5 g / l

Açúcares redutores <= 2 g/L

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Ouro – CVR Setúbal 2015

Boa Compra Revista de Vinhos



VARIETIES: Syrah, Touriga Nacional
SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: The blend is prepared in the vineyard, the grapes are blended during harvest and vinified together, fermentation takes place at controlled temperature (25 ° C), followed by a long maceration.

AGING: 4 months in American oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol content: 14 % VOL

Total acidity: 4.5 g/l

Sugar reduced <= 2 g/L

SERVING SUGGESTIONS : Serve at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS

Gold – CVR Setúbal 2015

Best Buy Revista de Vinhos

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

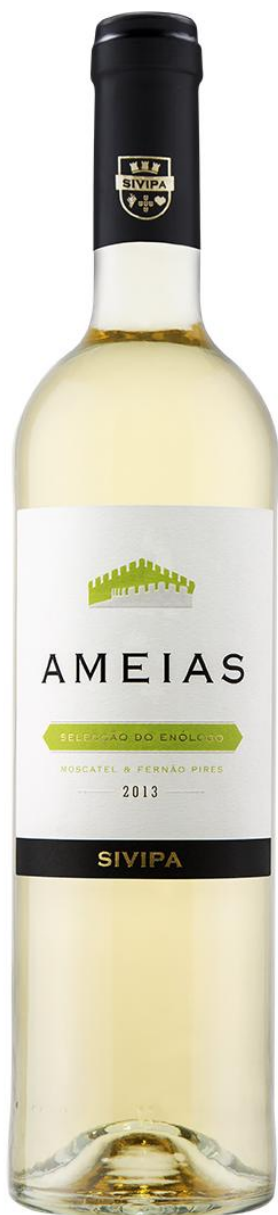
SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

AMEIAS BRANCO 2015

Vinho branco Regional Península de Setúbal de cor citrina, com aroma intenso floral, a denotar a presença da casta Moscatel, fresco, moderno e jovem. Setúbal Peninsula Regional white wine with citrine color, intense floral aroma, showing the presence of Muscat grape variety. Fresh, modern and youthful.

CASTAS: Moscatel
SOLO /TERROIR: Arenosos (Fernão Pires) e Argilosos (Moscatel)
VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada (12 °C), utilizando leveduras seleccionadas de acção terpénica.

ESTÁGIO: Sem envelhecimento
ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5 % VOL
Acidez total: 4,5 g / l
Açúcares totais: 2 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Deve ser bebido muito fresco para acompanhar peixes, mariscos e carnes brancas.

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:
Ouro- CVR Setúbal 2015

VARIETIES: Muscat
SOIL/TERROIR: Sandy (Fernão Pires) and clay (Moscatel)
WINEMAKING: Fermentation at controlled temperature (12 °C), using selected yeasts of terpenic action.

AGEING: No aging

ANALYSIS

Alcohol content: 12,5 % vol
Total acidity: 4.5 g/l
Total sugar: 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Enjoy chilled to accompany fish, seafood and white meats.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:
Gold- CVR Setúbal 2015

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

TERRAS DO SADO TINTO 2015



Vinho tinto Regional Península de Setúbal com cor rubi e nuances violeta, aroma a frutos vermelhos, morango. Jovem, macio e equilibrado na boca. Setúbal Peninsula Regional red wine with ruby color with violet rim, red fruit aroma such as strawberries. Young, soft and balanced in the mouth.



CASTAS: Castelão, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

SOLO /TERROIR: Arenosos

VINIFICAÇÃO: Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura seguido de longa maceração pelicular

ESTÁGIO: Sem envelhecimento

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14 % VOL

Acidez total: 4,8 g / l

Açúcar residual <2 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Desfrute a 16 ° C máxima, com todos os tipos de carnes e pratos de bacalhau.

EMBALAGEM

Garrafa 0.75 l

Garrafa 0.375 l

BIB 3L

PRÉMIOS

Medalha Ouro Concours Mondial Bruxelles 2015

Boa Compra Revista de Vinhos

Ouro Concurso de Vinhos Península de Setúbal

Escolha até 2€ Deco Proteste

VARIETIES: Castelão, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro and Cabernet Sauvignon

SOIL/TERROIR: Sandy

WINEMAKING: Alcoholic fermentation in stainless steel vats at control temperature followed by long pelicular maceration

AGEING: No ageing

ANALYSIS

Alcohol content: 14 % VOL

Total acidity: 4.8 g/l

Residual sugar <2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Enjoy at 16 ° C maximum, with all kind of meats and codfish dishes

PACKAGING

0.75 l bottle

0.375 l bottle

BIB 3 l

PRÉMIOS

Gold Medal Concours Mondial Bruxelles 2015

Best Buy Revista de Vinhos

Gold Concurso de Vinhos

Península de Setúbal

Wines under 2€ Deco Proteste

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

TERRAS DO SADO BRANCO 2015

Vinho branco Regional Península de Setúbal de cor citrina, muito frutado e fresco, equilibrado e persistente. Setúbal Peninsula Regional white wine with citrine color, very fruity and fresh, balanced and persistent.



CASTAS: Fernão Pires e Arinto
SOLO /TERROIR: Arenosos
VINIFICAÇÃO: Fermentação em depósitos de cimento, a temperatura média de 15°C, com leveduras seleccionadas
ENVELHECIMENTO: Não tem envelhecimento, o vinho é engarrafado e posto no mercado o mais jovem possível

ANÁLISE
 Teor Alcoólico: 12,5% VOL
 Acidez total: 3,5 g / l
 Açúcar total <= 5 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Deve ser bebido na sua juventude, a uma temperatura de 10-12°C acompanhando peixes e mariscos.

EMBALAGEM
 Garrafa 0.75 l
 Garrafa 0.375 l
 BIB 3L

PRÉMIOS
 Ouro – CVR Setúbal 2015
 Boa Compra Revista de Vinhos
 Tambuladeira de Bronze Associação de Escanções Portugueses 2014
 Boa Compra , Guia Popular de Vinhos 2014

VARIETIES: Fernão Pires and Arinto

SOIL/TERROIR: Sandy

WINEMAKING: Fermentation in concrete tanks at an average temperature of 15° C with selected yeasts

AGING: Has no aging, the wine is bottled and put into market at its youngest

ANALYSIS
 Alcohol content: 12,5% vol
 Total acidity: 3.5 g/l
 Total sugar <= 5 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Should be enjoyed in its youth, at 10-12 ° C accompanying fish and shellfish.

PACKAGING

0.75 l bottle
 0.375 l bottle
 BIB 3 l

AWARDS

Gold – CVR Setúbal
 Best Buy Revista de Vinhos
 Bronze Tambuladeira , Portuguese Sommeliers Association 2014
 Best Buy, Guia Popular de Vinhos 2014

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL



TERRAS DO SADO ROSÉ 2015

Vinho rosé Regional Península de Setúbal de cor rosada, aroma intenso e fresco a fruta fazendo lembrar morangos. Suave e com boa estrutura. Setubal Peninsula Regional rose wine with rose color, intense and fresh fruit aroma reminiscent of strawberries. Smooth and well structured.

CASTAS: Castelão, Syrah
SOLO /TERROIR: Arenosos
VINIFICAÇÃO: Rosé de sangria.

Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO: Não tem envelhecimento, o vinho é engarrafado e posto no mercado o mais jovem possível

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 12,5% vol
Acidez total: >4,5 g / l
Açúcar total 2 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Servido no máximo a 12 ° C, com saladas, peixe, marisco e massas.

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:

Melhor vinho rosado Península de Setúbal 2015

VARIETIES: Castelão, Syrah
SOIL/TERROIR: Sandy

WINEMAKING: Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.

AGEING: Has no aging, the wine is bottled and put into market at its youngest

ANALYSIS

Alcohol content: 12,5% vol
Total acidity: >4,5 g/l
Total sugar 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Served a maximum of 12 ° C, with salads, seafood and pasta.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:

Best Rose Wine Península de Setúbal 2015

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

AMEIAS ARAGONEZ 2014

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante, de tons rubi intenso. Com aroma de frutos vermelhos confitados, é um vinho macio, redondo e equilibrado.

Regional Península de Setúbal red wine with intense ruby color and confit red fruit aromas, it is a soft, rounded and balanced wine.

CASTAS: Aragonês

SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em depósitos de inox a uma temperatura média de 25°C. Maceração longa, para extrair o máximo de matéria corante e taninos.

ESTÁGIO: 4 meses em barricas de carvalho americano tosta forte

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14 % VOL

Acidez total: 4.5 g/l

Açúcares totais 2 g/L

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:

Commended – IWC 2014

Tambuladeira de Bronze Associação de Escanções Portugueses 2014

Ouro –Vinalies Internationales 2013

Gold Concurso de Vinhos da

Península de Setúbal 2011

Bronze -Challenge International du Vin, 2010

Prata C Nacional de Vinhos

engarrafados, Santarém 2011

Prata Selezione del Sindaco 2011

VARIETIES: Aragonês

SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: Fermentation stainless still vats at an average temperature of 25°C. Long maceration in order to extract maximum color pigments and tannins.

AGEING: 4 months in American heavily toasted oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol: 14 % VOL

Total acidity: 4.5 g/l

Total sugars: 2 g/L

SERVING SUGGESTIONS: Should be served at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:

Commended – IWC 2014

Bronze Tambuladeira , Portuguese Sommeliers Association 2014

Gold –Vinalies Internationales 2013

Gold Concurso de Vinhos da

Península de Setúbal 2011

Bronze - Challenge International du Vin, 2010

Silver C Nacional de Vinhos

engarrafados, Santarém 2011

Silver Selezione del Sindaco 2011

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

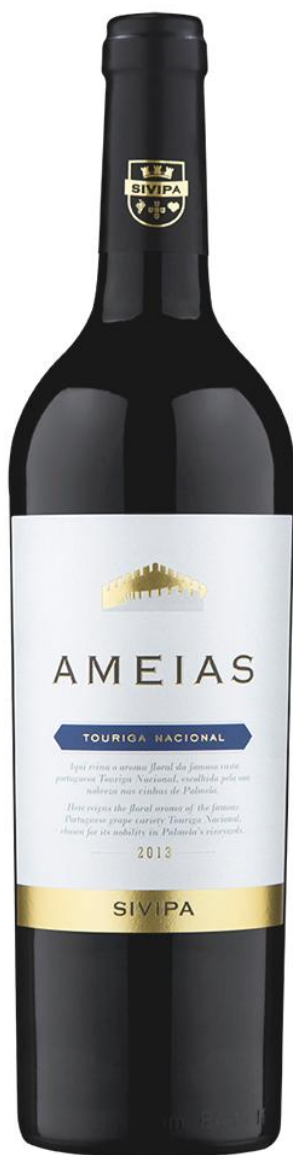
SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

AMEIAS TOURIGA NACIONAL 2014

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante de tons rubi intenso, com aroma de frutos pretos e alguma baunilha, é um vinho macio, redondo e equilibrado. Regional Península de Setúbal red wine with intense ruby color, with black fruit and some vanilla aromas, it is a soft, rounded and balanced wine.

CASTAS: Touriga Nacional

SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em lagares de cimento, com autovinificadores a uma temperatura média de 25°C. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria **CORANTE E TANINOS.**

ESTÁGIO: 4 meses em barricas de carvalho americano tosta forte

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14 % VOL

Acidez total: 4,9 g / l

Açúcares totais < 2 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l
PRÉMIOS

Ouro – CVR Setúbal 2015

92/100 A Larsson e M Del Monego Tasted 100% Blind

Commended – IWC 2014

Tambuladeira de Bronze Associação de Escanções Portugueses 2014

Vinallies d'Argent 2013

Silver Selection, best at Prowein

Commended – International Wine Challenge, 2010

VARIETIES: Touriga Nacional

SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: Fermentation in concrete mills at an average temperature of 25°C. Long maceration in order to extract maximum color pigments and tannins.

AGEING: 4 months in American heavily toasted oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol content: 14% VOL

Total acidity: 4.9 g/l

Reducing sugar: < 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Should be served at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS

Gold – CVR Setúbal 2015

92/100 A Larsson e M Del Monego

Tasted 100% Blind

Commended – IWC 2014

Bronze Tambuladeira , Portuguese

Sommeliers Association 2014

Vinallies d'Argent 2013

Silver Selection, best at Prowein

Commended – International Wine Challenge, 2010

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

AMEIAS SYRAH 2014

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante, com tons rubi escuro, aroma de frutos vermelhos maduros e violetas. É um vinho macio, redondo e equilibrado.
Regional Península de Setúbal red wine with intense dark ruby hues, aroma of ripe red fruits and violets. A soft, round and balanced wine

CASTAS: Syrah

SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em depósitos de inox a uma temperatura média de 25°C. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos.

ESTÁGIO: 4 meses em barricas de carvalho americano tosta forte

ANÁLISE: Teor Alcoólico: 14,5 % VOL

Acidez total: 4.5 g/l

Açúcares totais 2 g/L

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Grand Gold Concours Mondial Bruxelles 2015

Uva de Ouro Excelência 2015

Boa compra 2014 Revista de Vinhos

Melhor Tinto Península de Setúbal 2014

Tambuladeira de Ouro AEC 2014

Ouro C.. Mondial de Bruxelles 2014

Ouro Vinalies Internationales 2014

Prata Syrah du Monde 2014

Commended – IWC 2014

Melhor vinho do certame VI Grande Mostra

de Vinhos de Portugal

Ouro Península de Setúbal

Ouro e melhor tinto português na Prowein

2012 pela Revista alemã Selection

VARIETIES: Syrah

SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: Fermentation in stainless still vats at an average temperature of 25°C. Long maceration in order to extract maximum colour pigments and tannins.

AGEING: 4 months in American heavily toasted oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol content: 14.5 % VOL

Total acidity: 4.5 g/l

Reducing sugar 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Should be served at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:

Grand Gold C.s Mondial Bruxelles 2015

Uva de Ouro Excelência 2015

Best Buy 2014 Revista de Vinhos

Best Peninsula Setubal Red 2014

Gold Tambuladeira AEC 2014

Gold C. Mondial de Bruxelles 2014

Gold Vinalies Internatio.2014

Silver Syrah du Monde 2014

Commended – IWC 2014

Best in show VI Grande Mostra de

Vinhos de Portugal

Gold Setúbal Wine Region

Gold and Best Portuguese Red Wine at

Prowein 2012 by Selection magazine

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED**AMEIAS****CABERNET SAUVIGNON 2013**

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante de tons rubi escuro, com aroma a pimentos verdes e algum mineral, é um vinho macio, redondo e equilibrado. Regional Península de Setúbal red wine, with intense dark ruby colors, aromas of green peppers and some mineral. A soft, round and balanced wine.

CASTAS: Cabernet Sauvignon
SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação em depósitos de inox, a uma temperatura média de 25°C. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos.

ESTÁGIO: 4 meses em barricas de carvalho americano tosta forte

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14,5 % VOL

Acidez total: 4.5 G/L

Açúcares totais 2 G/LT

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:

Commended – IWC 2014
Prata – Palmela Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2010
Prata – Vinalies Internationales, 2010
Excellence - Hong Kong Citadelles du Vin, 2010

VARIETIES: Cabernet Sauvignon
SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: Fermentation in stainless still vats at an average temperature of 25°C. Long maceration in order to extract maximum color pigments and tannins.

AGEING: 4 months in American heavily toasted oak barrels.

ANÁLISE

Alcohol content: 14.5 % VOL

Total acidity: 4.5 g/l

Total sugar 2 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Should be served at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:

Commended – IWC 2014
Silver – Palmela Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2010
Silver – Vinalies Internationales, 2010
Excellence - Hong Kong Citadelles du Vin, 2010

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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

EST.



1964

VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCAT

LICOROSOS
FORTIFIED

MOSCATÉIS

UMA LONGA MESTRIA NA
PRODUÇÃO DE MOSCATÉIS DE
QUALIDADE, RECONHECIDA E
PREMIADA EM PORTUGAL E NO
MUNDO

MUSCATS

A LONG EXPERTISE IN
PRODUCING CLASSIC MUSCAT
WINES, PRIZED AND
RECOGNIZED IN PORTUGAL
AND THE WORLD



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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATLICOROSOS
FORTIFIED

89 PTS



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 0,5L

PRÉMIOS

89 pts Robert Parker, 2015
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: 0,5 bottle

AWARDS

89 pts Robert Parker, 2015
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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATLICOROSOS
FORTIFIED

87 PTS



MOSCATEL ROXO SETÚBAL DO, 2010



Vinho de cor topázio, com reflexos avermelhados, límpido e cristalino. No nariz tem uma potência extraordinária com aromas predominantes de figo, mel e tília. Na boca é potente, untuoso e equilibrado. *Topaz-colored wine, with reddish reflections, limpid and crystalline. On the nose it has an extraordinary power with dominant aromas of figs, honey and lime. The palate is powerful buttery and balanced.*

CASTAS: Moscatel Roxo

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 4 meses

ESTÁGIO: Estágio mínimo de 6 meses em barricas

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17 % VOL

Acidez total: 4 g/l

Açúcares totais 195 g/L

RECOMENDAÇÕES: Servir a uma temperatura entre os 8 e os 16 °C

EMBALAGEM: Garrafa 500 ml

PRÉMIOS:

87 pts Robert Parker, 2015

Excellency – Paixão pelo Vinho

Wise Buy – Paixão pelo Vinho

Prata Vinalies Internationales 2014

Prata Challenge International du Vin, 2014

Silver Sommelier Wine Awards 2014

Bronze VI Grande Mostra de Vinhos de

Portugal; Albufeira

Ouro Muscats du Monde, 2013

Ouro - Concurso CVRPS, 2010

Excellence - Hong kong

Citadelles du Vin, 2010

Ouro - Challenge Inter. du Vin, 2010

VARIETIES: Moscatel Roxo

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 4 months

AGEING: 6 months minimum in casks

ANALYSIS

Alcohol content: 17 % VOL

Total acidity: 4 g/l

Total sugar 195 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 8 °C to 16°C

PACKAGING: 500 ml bottle

AWARDS:

87 pts Robert Parker, 2015

Excellency – Paixão pelo Vinho

Wise Buy – Paixão pelo Vinho

Silver Vinalies Internationales 2014

Silver Challenge International du Vin, Bordeaux

Silver Sommelier Wine Awards 2014

Bronze VI Grande Mostra de Vinhos de Portugal; Albufeira

Gold Muscats du Monde, 2013

Gold - Concurso CVRPS, 2010

Excellence - Hong kong

Citadelles du Vin, 2010

Gold - Challenge International du Vin, 2010

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATLICOROSOS
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: Moscatel 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

ESTÁGIO: 17 anos em barricas

velhas de carvalho francês

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17 % VOL

Acidez total: 4 g / l

Açúcares redutores 180 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Servir a uma

temperatura entre os 8 e os

14°C

EMBALAGEM: Garrafa 500 ml

PRÉMIOS

93 pts Robert Parker, 2015

Ouro IWC London 2015

Trophy IWC London Best

Portuguese Moscatel 2015

Medalha de Ouro e Melhor

Moscatel de Setúbal - Concurso

de Vinhos Engarrafados da CVR

da Península de Setúbal, 2005

Bronze Medal IWC

93 PTS



VARIETIES: Moscatel 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

AGEING: 17 years in old French oak barrels

ANALYSIS

Alcohol content: 17 % VOL

Total acidity: 4 g/l

Residual sugar 180 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 8 °C to 14°C

PACKAGING: 500 ml bottle

AWARDS

93 pts Robert Parker, 2015

Gold IWC London 2015

Trophy IWC London Best

Portuguese Moscatel 2015

Gold Medal and Best Moscatel 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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATLICOROSOS
FORTIFIED

MOSCATEL DE SETÚBAL DOC, 2013



Vinho de cor âmbar, com reflexos dourados, límpido e cristalino, bastante intenso no nariz, denotando tipicidade aromática do Moscatel. É um vinho equilibrado, fresco com muito boa persistência. Amber colored wine with golden reflections, limpid and crystalline, very intense on the nose, denoting the typicality aromatic Muscat. It is balanced, fresh with very good persistence

CASTAS: Moscatel de Setúbal**SOLO /TERROIR:** Arenosos e argilosos**VINIFICAÇÃO:** Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la.**ANÁLISE**

Teor Alcoólico: 17 % VOL

Acidez total: 4,2 g / l

Açúcares redutores 140 g/L

RECOMENDAÇÕES: Servir a uma temperatura entre 8 e 14°C**EMBALAGEM:** Garrafa 0.75 l**PRÉMIOS:**

Bronze Decanter Wine Awards 2014

VARIETIES: Moscatel de Setúbal**SOIL/TERROIR:** Sandy and clayey**WINEMAKING:** Prepared in deposits where grapes undergo a slight fermentation, and then added a quality vinous spirit in order to block it.**ANALYSIS**

Alcohol content: 17 % VOL

Total acidity: 4.2 g/l

Residual sugar 140 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 8 °C to 14°C**PACKAGING:** 0.75 l bottle**AWARDS:**

Bronze Decanter Wine Awards 2014

SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.ASítio 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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATLICOROSOS
FORTIFIED

MOSCATEL DE SETÚBAL BOMBOM

Moscatel de Setúbal DOC com copos de chocolate. Vinho de cor âmbar, com reflexos dourados, límpido e cristalino, bastante intenso no nariz. É um vinho equilibrado, fresco com muito boa persistência. Moscatel de Setúbal DOC with chocolate cups. Amber colored wine with golden reflections, limpid and crystalline, very intense on the nose. It is balanced, fresh with very good persistence.

**CASTAS:** Moscatel de Setúbal**SOLO /TERROIR:** Arenosos e argilosos**VINIFICAÇÃO :** Elaborado em depósitos, em que o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la.**ANÁLISE**

Teor Alcoólico: 17 % VOL

Acidez total: 4,2 g / l

Açúcares redutores 140 g/L

RECOMENDAÇÕES: Servir a uma temperatura entre 8 ea14°C**EMBALAGEM:** Garrafa 0.75 l e copos de chocolate**VARIETIES:** Moscatel de Setúbal**SOIL/TERROIR:** Sandy and clayey**WINEMAKING:** Prepared in deposits were grapes undergo a slight fermentation, and then added a quality vinous spirit in order to block it.**ANALYSIS**

Alcohol content: 17 % VOL

Total acidity: 4.2 g/l

Residual sugar 140 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 8 °C to 14°C**PACKAGING:** 0.75 l bottle and chocolate cups**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

EST.



1964

VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCATS

LICOROSOS
FORTIFIED

LICOROSOS

A CASTELÃO, CASTA RAINHA DE
PALMELA, BRILHA NESTES
APURADOS VINHOS

FORTIFIED

PALMELA'S MOST TRADITIONAL
GRAPE VARIETY, CASTELÃO,
SHINES IN CAREFULLY MADE
FORTIFIED WINES.

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

EST.



1964

VINHOS
WINESMOSCATÉIS
MUSCATSLICOROSOS
FORTIFIED

SIVIPA LICOROSO V.L.Q.P.R.D. , 2005



Um vinho único na região, pois alia a força o carácter e o perfil aromático do Castelão (Periquita), com o estilo dos vinhos do Porto. De cor púrpura profunda, brilhante. É um vinho com aromas de frutos vermelhos em compota e alguma ginja. Na boca é potente, untuoso e com a acidez muito equilibrada. *A unique wine in the region, since it combines the strength and the character of Castelão (Periquita) grapes with the style of Port. Deep purple and bright, with red berries marmalade and cherry aromas. Powerful in the mouth, unctuous and with a very balanced acidity.*

CASTAS: Das mais velhas vinhas de Castelão (Periquita) da região

SOLO /TERROIR: Arenosos

VINIFICAÇÃO: Em depósitos o mosto sofre uma ligeira fermentação, sendo seguidamente adicionada aguardente vínica de qualidade para bloqueá-la.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 17,1 % VOL

Acidez total: 4 g / l

Açúcares redutores 210 g/LT

RECOMENDAÇÕES: Ideal como aperitivo, com sobremesas ou queijos

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS:

Medalha de Prata - Palmela
Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2007

VARIETIES: From oldest Castelão (Periquita) local vines

SOIL/TERROIR: Sandy

WINEMAKING: In deposits grapes undergo a slight fermentation, and then added a quality vinous spirit in order to block it.

ANALYSIS

Alcohol content: 17,1% VOL

Total acidity: 4 g/l

Residual sugar 210 g/l

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as appetizer and dessert or accompaniment of cheese

PACKAGING: 0.75 l bottle

AWARDS:

Silver medal- Palmela

Concurso de Vinhos Engarrafados da CVRPS, 2007

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

EST.



1964

**SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA
DE PALMELA, S.A**

E.N.379 - Km 34,7 Sítio da Lage 2950-302 Palmela -
PORTUGAL

T +351 212 351 264

F +351 212 350 247

E: geral@sivipa.pt | www.sivipa.pt

facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela