

Moscatel de Setubal Alambre

[Read More](#)

SKU:

Price: 11,00€ TTC

Categories: [Vins](#), [Vins spéciaux](#)



Product Description

Appellation d'origine DOC Moscatel de Setubal. Vinification: Ce Moscatel de Setúbal spécial a été manipulé avec un soin extrême lors de sa production; les meilleurs lots ont été sélectionnés pour donner un vin d'une couleur plus profonde, d'une complexité et d'un volume élevés en bouche, tout en gardant son élégance et sa douceur qui sont l'essence même de ce produit. Setúbal Moscatel est un vin de dessert produit au Portugal dans la péninsule de Setubal, au sud de Lisbonne, qui a été reconnu DOC en 1907. Les vignes sont principalement plantées dans des sols calcaires et sablonneux. Le type de climat est méditerranéen. Comme ailleurs, le microclimat a une grande influence. Ici, il crée souvent une humidité nocturne et un point de rosée provenant du bassin du Tage à la fin de la maturation des raisins. Cette humidité joue un rôle important, en termes de teneur en humidité, puisqu'il pleut rarement en été. VINIFICATION La fermentation s'arrête avec l'ajout de cognac. il a un contact cutané de 5 mois. VIEILLISSEMENT En chêne usagé. Aucun vieillissement en bouteille n'est nécessaire en raison de son stade oxydant. Cépages: Moscatel de Setúbal, Arinto, Malvasia, Bois Notes de dégustation: Couleur Or. Arôme d'Orange, Abricot, Caramel. Bouche très fruitée, bonne acidité des fruits. Finale très longue. Service: À l'apéritif, servir à une température de 10°C; comme dessert, servir à 16°C. Suggestion de dégustation: Bon à l'apéritif ou avec un dessert.
