

Horácio Simões

Moscatel de Setúbal 2016



### *O Moscatel de Setúbal*

É um vinho de sobremesa produzido, na Região de Setúbal demarcada desde 1907. A Casa Agrícola Horácio Simões soube em boa altura apostar nesta casta nobre da região e produzir este néctar.

### *Notas de Prova*

Cor:	Topázio claro
Aroma:	Aroma intenso a moscatel, floral, especiarias, passas e nozes
Sabor:	Redondo, muito macio e fresco
Final de Boca:	Prolongado e fresco

### *Sugestões de Acompanhamento*

Como aperitivo ou digestivo ou ainda como acompanhamento de sobremesas a uma temperatura de 18°C.

### *Guardar*

Deve ser guardado ao alto, em local seco com uma temperatura constante (10-20°C), e longe da luz directa.

### *Dados Técnicos*

Classificação:	D.O.C
Tipo:	Generoso
Região:	Setúbal
Área de Vinha:	5 ha.
Tipo de Solo:	Argilo-Calcários
Produção de Vinho:	32000 Litros

### *Análise Físico-Oimica*

Teor de Álcool	17,5%	Acidez Total	5,2 gr/ácido tartárico	Açúcar residual	192.6 gr/l	pH	3,1
----------------	-------	--------------	------------------------	-----------------	------------	----	-----

### *Vinificação*

Método de Vinificação: Fermentado em cuba de cimento sem controlo de temperatura, porque o mosto é amuado com aguardente vínica pouco tempo após o início da fermentação. Depois de desengaçadas, as uvas fermentam com a película. Durante o Inverno (5-6 meses) o vinho mantém-se com as massas, sendo depois retirado. As massas são prensadas e este vinho de prensa é separado.

Estágio: mínimo de 2 anos em inox e tonel de madeira.

Longevidade Prevista: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante muitos anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões