



- F A M Í L I A -

HORÁCIO SIMÕES

Family vineyard since 1910



Moscatel de Setúbal

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.

Cor: Topázio claro

Aroma: Intenso a moscatel, floral, especiarias, passas e nozes

Sabor: Redondo, muito macio e fresco

Final de Boca: Fresco, prolongado

Sugestões de Acompanhamento: Como acompanhamento de uma boa sobremesa servido a uma temperatura de 18°C.

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

Classificação: D.O.C **Tipo:** Generoso

Região: Setúbal **Área de Vinha:** 5 ha.

Tipo de Solo: Argilo-Calcários **Produção de Vinho:** 29.000 Litros

Teor de Álcool: 17% **pH:** 3,36 **Acidez Total:** 5.08 gr/ácido tartárico


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




Rua João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
Palmela, Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosimoes.pt

 casaagricola.horaciosimoes

www.horaciosimoes.com

 casa_horacio_simoes