



**José Maria da Fonseca**  
**Alambre Moscatel de Setúbal D.O.C. 2007**

**Produtor**

José Maria da Fonseca

**Origem**

Portugal

**Região**

Península de Setúbal

**Tipo de Vinho**

Branco Doce Fortificado

**Castas / Composição**

Moscatel de Setúbal.

**Elaboração**

José Maria da Fonseca é a mais antiga produtora de Moscatel de Setúbal.

O Moscatel de Setúbal é elaborado a partir da casta Moscatel, um tipo de uva que prima pelo seu caráter frutado, com aroma de fruta tropical e flores. Esse vinho é produzido a partir de vinhedos plantados na Península de Setúbal sobre solo argilo-calcário. Após a chegada das uvas na adega, o grau alcoólico potencial é analisado de maneira que a adição de aguardente vínica seja efetuada no momento ideal para que a fermentação pare e a quantidade de açúcar residual seja de aproximadamente 150 g/l, com um teor de álcool em torno de 17%. Seguindo a tradição da casa, após a fortificação com aguardente vínica, o vinho permanece em contato com as cascas (que estavam presentes durante a breve fermentação alcoólica) durante 5 meses mais. Por fim, o vinho amadurece em tonéis de carvalho durante, aproximadamente, 5 anos.

**Características Organolépticas**

De cor topázio com laivos alaranjados, tem um aroma frutado com notas de laranja, *grapefruit*, damasco, caramelo e frutos secos. Trata-se de um Moscatel fresco, muito macio, elegante, com gostoso frescor, longa persistência e muito versátil em diversas ocasiões de consumo.

**Características Analíticas**

Teor Alcoólico: 17,2 % VOL.

Acidez: 4,4 g/l

pH: 3,4

Açúcar residual: 165g/l

**Enogastronomia**

Deve ser servido frio, em torno dos 12-14°C. É ideal para acompanhar os típicos doces conventuais portugueses, chocolate com alto teor de cacau, queijos intensos como o Serra da Estrela ou o Azeitão, ou mesmo um bom charuto.

**Conservação**

Conservar em lugar fresco, na posição horizontal. Evitar exposição ao sol e variações bruscas de temperatura.

**Embalagem**

750 ml

**Premiações**

- José Maria da Fonseca foi eleito Produtor do Ano 2008 pela revista portuguesa Wine, A Essência do Vinho.
- JPM 16/20.
- Medalha de Ouro no International Wine & Spirits Competition de 2011, em Inglaterra.
- Medalha de Ouro na 18ª edição do Concours Mondial de Bruxelles 2011.
- Medalha de Prata na edição de 2011 do Decanter Wine Awards, em Inglaterra

Inovini, fine wines by Aurora– Fone: (11) 3623 2288

[www.inovini.com.br](http://www.inovini.com.br)

*Jantar harmonizado na Adega André Porto em 10/08/2012.*