

<http://www.tabernadovinho.com.br/>



## Thasos Moscatel de Setubal DOC

País:	<b>Portugal</b>
Vinho:	<b>Sobremesa</b>
Uva:	<b>Moscatel de Setúbal</b>
Safra:	<b>2008</b>
Produtor:	<b>Caves Velhas</b>
Região:	<b>Setúbal - DOC / Portugal</b>
Composição:	<b>Moscatel 100%</b>
Grad.Alcoólica:	<b>17</b>

**R\$ 92,00**

**Notas de Degustação:** Vinho de tonalidade alaranjada. Seu aroma é intenso com notas de laranja, frutos secos, mel e nuances de baunilha. Em boca é frutado, macio, com bom frescor e persistência.

**Harmonização:** Como aperitivo, com queijos leves, frutas tropicais, pudim de leite, ovos moles e quindim.

### **Características dos Vinhos**

Originária da bacia do mediterrâneo, a casta Moscatel de Alexandria, deve ter sido uma das primeiras a chegar a Portugal trazida pelos Fenícios e Romanos e tomou o nome da região de onde se difundiu. Os romanos chamavam-lhe também "Uva Apiaria" porque as uvas moscatéis, doces e de intenso aroma, eram muito atacadas pelas abelhas.

Esta casta é imprescindível na elaboração do vinho generoso "Moscatel de Setúbal", contudo também é utilizada para enriquecer aromaticamente outros vinhos brancos da região, uma vez que é uma casta primária (marca o paladar e aroma dos vinhos). Produz vinhos doces, um pouco inferior a uva Moscato/Muscat Blanc.

*Prova da safra 2008 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*