



## António Saramago Moscatel de Setúbal Reserva 2007

<b>Classificação:</b>	Vinho Moscatel de Setúbal D.O.C.
<b>Tipo:</b>	Moscatel
<b>Casta:</b>	Moscatel de Setúbal
<b>Região:</b>	Península de Setúbal
<b>Tipo de Solo:</b>	Arenoso
<b>Produção:</b>	2.000 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Ligeira fermentação com adição de aguardente vínica e maceração durante cerca de 6 meses
<b>Envelhecimento:</b>	Estágio em carvalho francês durante 4 anos
<b>Longevidade Prevista:</b>	Não aplicável
<b>Teor de Álcool:</b>	18,0%
<b>Acidez Total:</b>	4,2 g/l ácido tartárico
<b>pH:</b>	3,68
<b>Açúcares Redutores:</b>	157,0 g/l
<b>Cor:</b>	Topázio
<b>Aroma:</b>	Casca de laranja, mel, frutos secos
<b>Sabor:</b>	Untuoso, equilibrado com boa acidez
<b>Sugestões de serviço:</b>	Como aperitivo a 10 °C ou a acompanhar doces regionais
<b>Conservação em Cave:</b>	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
<b>Enólogo:</b>	António Saramago



*Safra 2007. Jantar com António Saramago e esposa, na Luigi Pietro 06/04/2016.*