



Moscatel de Setúbal JMF D.O.C. 2003

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 em Portugal.

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, diferenciando os vinhos Moscatéis de qualquer outro tipo de vinho. 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 aproximadamente de 165g/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, caramelo e frutos secos. Trata-se de um Moscatel fresco, muito macio, elegante, com longa persistência e muito versátil em diversas ocasiões de consumo.

Características Analíticas

Teor Alcoólico: 17,5 % VOL.

Acidez: 5,3 g/l

pH: 3,3

Açúcar residual: 168g/l

Enogastronomia

Sendo um vinho muito versátil, deve servir-se como aperitivo à temperatura de 10°C ou como vinho de sobremesa ou digestivo à temperatura de 16°C. A sua longevidade é de largos anos.

Conservação

Deve-se conservar a garrafa deitada, a uma temperatura ambiente de 12°C e umidade de 60%.

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.

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

www.inovini.com.br

Degustação na Adega Brasil Delicatessen em 19 de agosto de 2011.