

HERDADE DE GÂMBIA

MOSCATEL DE SETÚBAL

Tipo • Type

Moscatel de Setúbal

Região • Region

Península de Setúbal

Classificação • Classification

DO

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Arenoso • Sandy

Castas • Grape Varieties

Moscatel Graúdo

Vinificação • Vinification

Após curta fermentação em contacto com película foi adicionada aguardente para parar a fermentação conservando a doçura natural. Em Março é sangrado e as massas prensadas. • *After a short fermentation with skin contact, the brandy was added to stop fermentation and preserve the natural sweetness. Later in March, the liquid is removed and the skins pressed.*

Estágio • Ageing

Em barricas durante a anos provocando uma concentração e intensidade dos aromas e sabores. • *In casks for to years resulting in a greater concentration and intensity of aromas and avors.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 17,8%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,3 gr/l

pH: 3,50

Cor • Colour

Dourada • Golden

Aroma

Intenso a moscatel, or de laranja, passas e frutos secos. • *Intense Muscat aroma, orange ower, raisins and nuts.*

Prova • Palate

Sabor ao aroma com uma doçura equilibrada e encorpado. • *Aroma avored with a balanced sweetness and full-bodied.*

Final de Boca • Tasting Note

Suave e muito persistente. • *Soft but persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C, como aperitivo ou a acompanhar doçaria tradicional portuguesa. • *Serve between 10 and 12°C, as an aperitif or pairing with traditional Portuguese sweets.*

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu

