

# 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

