

António Saramago

J.M.S. MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 1993

Península de Setúbal, Portugal



UVAS: Moscatel de Setúbal

TIPO: Branco doce

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, esmagamento das uvas e fermentação em contato com as cascas ("curtimento"), interrompida em sua fase inicial pela adição de álcool vínico. Contato com as cascas (maceração) por 6 meses, seguido de amadurecimento em barricas usadas, de carvalho francês, por 4 anos

COMENTÁRIOS: Cor âmbar, aromas intensos de frutas caramelizadas, frutas secas, laranja confeitada, com instigantes notas oxidativas, provenientes do longo estágio em carvalho. Na boca mostra-se doce e com excelente acidez, untuoso, com bom corpo, sabores concentrados, longa persistência e delicioso retro-olfato.

AVALIAÇÃO: Medalha de Prata – Muscats du Monde 2012.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 18%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C

HARMONIZAÇÃO: Doces conventuais portugueses à base de ovos (pastel de Belém, siricaia, lampreia, ovos moles d'Aveiro), creme brulée, queijo de Azeitão, pudim de leite, foie gras (ganso ou pato), ou por si só, como vinho de meditação...



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554