



QUINTA DE CATRALVOS
AZEITÃO

CATRALVOS - MOSCATEL



Ano - 50% 2018
50% 2019



Moscatel de Setúbal



Mediterrâneo com influência atlântica



Arenoso



Idade média das vinhas 30 anos



Vindima noturna de forma a preservar a máxima frescura e manter a parte aromática. Após o esmagamento é feita uma maceração, durante a qual é adicionado o álcool de forma a parar a fermentação e assim preservar os açúcares naturais da uva. A maceração tem a duração de 6 meses, seguindo-se a prensagem e estágio em barricas, como mínimo de 12 meses.



10º como aperitivo e 14º como digestivo



Limpido, cor âmbar



Frutos secos, casca de laranja e outros citrinos



Corresponde ao aroma, com excelente acidez que equilibra a doçura



Teor alcoólico – 17,1%
Acidez Total -5,9 g/L
Acidez volátil – 1,2 g/L
pH- 3,60
Teor açúcar – 175 g/L



Ideal para aperitivo ou a acompanhar sobremesas à base de ovos

