



# LOBO ROXO

MOSCATEL

## VINHO GENEROSO DO SETÚBAL

TEOR ALCOÓLICO A 20 °C

17% em volume

ORIGEM DAS UVAS

Palmela

CASTAS

Moscatel Roxo, pertencente à família do Muscat a Petit Grain, muito raro.

### DADOS TÉCNICOS

ACIDEZ TOTAL

5,5g ácido tartárico/litros

AÇÚCAR RESIDUAL

150 g/litros

PH

3,5

VINDIMA

em início de Setembro de 2008, em tempo seco. Colheita manual.

VINIFICAÇÃO

Desengate e esmagamento total, fermentação a temperatura controlada e posterior amuo por adição de aguardente vínica de alta qualidade; maceração de 6 meses. Estagia cerca de 18 meses em barricas de Carvalho de várias fontes e alguns já utilizados para envelhecimento de Armanhaque.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Ex-libris da região da Península de Setúbal, é um vinho de cor topázio, com aromas a ervas doces, passas e figos. Na boca tem um sabor aveludado, untuoso, com uma agradável frescura e extremamente persistente. Pode ser consumido como aperitivo a 14-15°C ou digestivo a 16-18°C. Também acompanha muito bem queijos secos e sobremesas com doces de ovo, pratos de carnes vermelhas e caça, massas ou acompanhando queijos de sabor intenso.