

# CATRALVOS Moscatel de Setúbal 5Anos

DOC Palmela

---

**País:** Portugal

**Região:** Península de Setúbal

**Clima:** Mediterrânico

**Tipo de Solo:** Argilo-Arenoso da Serra da Arrábida

**Tipo:** Moscatel de Setúbal

**Castas:** 100% Moscatel

**Classificação:** DOC Palmela

**Ano de Colheita:** 2003

**Produção:** 6.900 garrafas



**Enólogos:** Nuno Cancela de Abreu e Jorge Rosa Santos

**Vinificação:** Vinificação em cuba, com paragem de fermentação com aguardente (Armagnac). A maceração pelicular teve a duração de 4 meses.

**Engarraamento:** 3 de Junho de 2007

**Disponibilidade:** 15 de Junho de 2007

**Teor Alcoólico:** 17,5 %

**Acidez Total:** 4,2 g/l de ácido tartárico

**pH:** 3,59

**Cor:** Amarelo brilhante.

**Aroma:** Nariz muito fresco e complexo, com notas de flores brancas, mel e frutos secos como figos e pinhões.

**Paladar:** Na boca é vinoso e macio, tem bastante elegância e equilíbrio. Acaba complexo, com aromas retro-nasais de folha de tabaco, pinhões e flores secas.

**Longevidade prevista:** Largos anos.

**Modo de servir:** Como aperitivo ou vinho de sobremesa, a uma temperatura de 10°-11°C.

**Conservação:** Garrafa deitada a uma temperatura ambiente de 12° C e humidade de 60 %.

**Produzido e engarrafado:** Quinta de Catralvos – E.N. 379 – 2925 – 708 Azeitão



Quinta de Catralvos

E.N. 379 | 2925-708 Azeitão | Portugal

Tel.: + 351 212 197 610

[geral@quintadecatralvos.com](mailto:geral@quintadecatralvos.com) | [www.quintadecatralvos.com](http://www.quintadecatralvos.com)