

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alambre Moscatel de Setubal 2017
Vinícola	José Maria da Fonseca
Safra	2017
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
SubRegião	D.O. Moscatel de Setúbal
Tipo	fortificado
Castas	100% Moscatel
Teor Alcoólico	17.5%
Maturação	em torno de 3 anos em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2039
Decanter	-
Premiações	92 pontos Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Diz-se em Portugal que a Santíssima Trindade dos vinhos é formada pelo Porto, Madeira e Moscatel de Setúbal – todos vinhos fortificados.

Destes, certamente o menos conhecido é o Moscatel de Setúbal, principalmente pelo fato de sua produção ser extremamente pequena comparada à de seus colegas.

O Moscatel de Setúbal é, sem dúvida, um vinho único, de tradição milenar, que costumava ser o preferido nas festas da realeza europeia, tanto que é conhecido como o Príncipe dos Moscatéis. Sua cor dourada brilhante, variando de um vivo laranja-avermelhado até um castanho, também faz com que seja chamado de Sol Engarrafado.

Uma das suas principais peculiaridades é a sua longevidade. Alguns produtores afirmam que seu Moscatel de Setúbal pode conservar-se por séculos sem perder a qualidade. Inclusive, dizem que mesmo depois de aberto, se mantido em condições ideais, pode durar meses.

O Alambre Moscatel de Setúbal é elaborado pela José Maria da Fonseca, ou simplesmente JMF – uma das mais tradicionais vinícolas familiares de Portugal.

Sob o comando do enólogo Domingos Soares Franco, da sexta geração da família, é vinificado com uvas provenientes da Vinha Grande de Algeruz, uma referência da vitivinicultura portuguesa. Recentemente,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e brancas maduras e em compota escoltadas por notas de casca de laranja, flores, especiarias e um delicioso toque de mel



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

muito intenso e cremoso, onde sua exuberante doçura está incrivelmente bem equilibrada por uma acidez crocante e salivante. No sabor, temos a comprovação dos descritores aromáticos completados por nuances de caramelo, damasco seco e oleoginosas

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



CULINÁRIA

Domingos foi agraciado com dois importantes reconhecimentos: “Enólogo Vinhos Generosos do Ano”, pela revista Vinho Grandes Escolhas, e “Personalidade do Ano no Vinho” pela Revista de Vinhos.

Sua fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica e, depois de uma maceração peculiar de 3 meses, o vinho é colocado em tonéis de madeira usada, onde estagia por aproximadamente 3 anos, sofrendo assim um processo natural de oxidação. Desta forma, depois de engarrafado não apresentará mais evolução.