

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Thasos Moscatel de Setúbal 2010
Vinícola	Caves Velhas
Safra	2010
País	Portugal
Região	Península de Setúbal
Tipo	fortificado
Castas	Moscatel
Teor Alcoólico	17%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	Duplo Ouro (San Francisco International Wine Challenge)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Conhecido como “Sol engarrafado” e também como “Príncipe dos Moscatéis”, o Moscatel de Setúbal é verdadeiramente um vinho único, de tradição milenar, que costumava ser o preferido nas festas da realeza europeia.

É um vinho fortificado muito versátil, que acompanha com perfeição aperitivos e sobremesas, mas também configura ótima escolha para mediar uma conversa entre amigos.

Este Thasos, além de premiadíssimo, é um autêntico representante do estilo, pois esbanja tipicidade. Elaborado 100% com a variedade Moscatel de Alexandria, realiza uma longa maceração (2 meses de contato entre mosto e cascas), o que lhe confere a linda e intensa cor âmbar.

Após a vinificação é acondicionado em tonéis de carvalho, onde matura por 24 meses antes de ser lançado no mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar, açúcar queimado, caramelo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas intensas de fruta brancas cozidas, casca de laranja cristalizada, cardamomo e mel, junto a uma densa camada refrescante, que une mentol e eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, encorpado e aveludado, mas o final traz o frescor que também caracteriza o aroma, o que lhe garante um bom equilíbrio; mostra ainda ótima complexidade de sabor, com evidentes notas de caramelo, damasco seco e especiarias doces

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

doces típicos da culinária portuguesa (pastel de nata, brisa do liz, ovos moles de aveiro), queijos cremosos, sobremesas cítricas