



Vale da Judia Moscatel de Setubal

Adega de Pegoes

Product index: PO050

| | |
|----------------------|----------------------|
| Kraj / region | Setubal (Portugalia) |
| Kolor | Białe |
| Smak | Słodkie |
| Styl | Spokojne |
| Pojemność | 0,75 l |
| Apelacja | D.O. Setúbal |

Description

Bogate, wzmocnione wino deserowe o bursztynowej barwie, produkowane głównie z winogron Moscatel de Setúbal, uprawianych na półwyspie o tej samej nazwie w południowej Portugalii. Bukiet oferuje nuty skórki pomarańczowej, suszonych moreli i mandarynek skąpanych w miodzie. Smak powiela te doznania dopełniając go akcentami kwiatów akacji, soczystego melona, liczi i cytrusowej herbaty. Lekka kwasowość i struktura równoważą słodki posmak. Fermentacja alkoholowa odbywa się w kadziach ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze do gęstości 1060 g/dm³, po czym skórki maceruje się aż do marca następnego roku. Gotowy produkt starzony jest przez co najmniej 5 lat w beczkach z dębu amerykańskiego. Dzięki zawartości alkoholu 17,5% trunek może być przechowywany nawet 30 lat.