

Moscatel de Setúbal Superior 2016

Quinta do Piloto



Região, País: Península Setúbal, Portugal

Classificação legal: Moscatel de Setúbal D.O

Uvas: moscatel de setúbal

Álcool: 17%

Amadurecimento: mínimo de 5 anos em cascos de 650 litros onde repousaram aguardentes velhas (Cognac).

Características: cor topázio com reflexos acastanhados. Aroma de grande intensidade com notas cítricas, marmelada e frutos secos. Algumas notas de aguardente velha. Vinho cheio, com excelente equilíbrio entre doçura e acidez. Grande persistência.

Harmonização: sobremesas com chocolate, doces conventuais portugueses, queijo de Azeitão, como digestivo para acompanhar um café ou para fumar um bom charuto.

Temperatura: servir a 10°C

Outras informações

Produtor: a Quinta do Piloto está localizada na Serra do Louro, na região de Palmela e pertence a uma das famílias mais antigas dessa região, a Família Cardoso, com tradição vitivinícola desde o início do século XX. Humberto Cardoso foi o fundador desta casa. Atualmente é a 4ª geração que assegura e lidera os destinos da empresa. Moscatel de Setúbal é a principal bandeira dos vinhos da Península de Setúbal e um dos tesouros dos grandes vinhos portugueses.

Clima: clima mediterrânico, com tempo quente e seco no verão, e relativamente frio e chuvoso no inverno

Solo: argilo-calcário e terrenos arenosos

Viticultura: vinhas plantadas na Serra da Arrábida em terreno argilo-calcário com exposição norte e uvas plantadas na zona do Poceirão em terrenos arenosos.

Vinificação: vinho fortificado com aguardente vínica. Amadurecimento por no mínimo 5 anos em cascos de 650 litros onde repousaram aguardentes velhas (Cognac).

Análises: 190 g/l

Guarda: 30 anos+