

Alambre Moscatel Roxo 5 Anos

José Maria da Fonseca



DOC Moscatel de Setúbal, Vila Nogueira de Azeitão, Portugal



100% Moscatel Roxo



16°GL | Açúcar Res: 132g/L | Acidez:4,63g/L



Mínimo de 5 anos em pipas e tonéis de madeira



Cor dourada, com matizes granada. Muito aromático, com notas de tangerina, damasco, ameixa seca, mel e caramelo. Doce, com textura cremosa, acidez equilibrada e leve impressão tânica. Final longo.



Pronto para consumo. Após aberto, pode ser guardado por meses em adega.



Doçaria portuguesa; tartelete de chocolate amargo com zest de laranja confitada; excelente companhia para charutos.



Servir a 12°C.

Outras informações

Produtor: O mais lendário produtor de Setubal, líder incontestável de qualidade, pioneirismo e resguardo das tradições, em atividade desde 1834. Foi a responsável por resgatar a Moscatel Roxo, que estava à beira da extinção. Hoje, a JMF possui 6 quintas em Setubal, e é comandada por Domingos Soares Franco, representante da sexta geração da família, eleito a Personalidade do Ano pela Revista de Vinhos. Seus Moscatéis estão entre os maiores vinhos fortificados produzidos no Mundo, com extraordinária riqueza e profundidade. A JMF também possui a vinícola José de Sousa, no Alentejo, onde produz tintos de grande tipicidade e estrutura.

Clima: Padrão mediterrânico, moderadamente quente. Precipitação anual entre 500 e 700mm. Influências marítimas na Serra da Arrábida.

Solo: Solos arenosos e argilo-calcários.

Viticultura: Uvas principalmente da Quinta dos Foios, de uma pequena área de 2,2 ha dedicada exclusivamente à Moscatel Roxo.

Vinificação: Colheita, desengace, esmagamento. Fermentação em inox, com as cascas, interrupção da fermentação com adição de aguardente vínica. Maceração pelicular de 3 meses, trasfega para pipas e toneis de madeira usada, onde envelhece por no mínimo 5 anos. Blend, estabilização, engarrafamento.