

# HERDADE DE GÂMBIA

## MOSCATEL DE SETÚBAL

### TIPO / TYPE

Moscatel de Setúbal

### REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

### CLASSIFICAÇÃO/ CLASSIFICATION

DO

### CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

### TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso / *Sandy*

### CASTAS / GRAPE VARIETIES

Moscatel Graúdo

### VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após curta fermentação em contacto com película foi adicionada aguardente para parar a fermentação conservando a doçura natural. Em Março é sangrado e as massas prensadas.

*After a short fermentation with skin contact, the brandy was added to stop fermentation and preserve the natural sweetness. Later in March, the liquid is removed and the skins pressed.*

### ESTÁGIO / AGEING

Em barricas durante 4 a 5 anos provocando uma concentração e intensidade dos aromas e sabores.

*In casks for 4 to 5 years resulting in a greater concentration and intensity of aromas and flavors.*

### ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 17,8%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,3 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,50

### COR / COLOUR

Dourada / *Gold*

### AROMA

Intenso a moscatel, flor de laranja, passas e frutos secos

*Intense Muscat aroma, orange flower, raisins and nuts*

### PROVA / PALATE

Sabor ao aroma com uma doçura equilibrada e encorpado

*Aroma flavored with a balanced sweetness and full-bodied*

### FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Suave e muito persistente / *Soft but persistent*

### CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C, como aperitivo ou a acompanhar doçaria tradicional portuguesa

*Serve between 10 and 12°C, as an aperitif or pairing with traditional Portuguese sweets*

### ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

