

# Moscatel Graúdo · Colheita Tardia

IGP Péninsule de Setúbal · 2020



La récolte 2020 fut la première vendange tardive de Moscatel Graúdo de la marque Sangue Real. Les vignes sont situées à proximité du Parc Naturel de la Serra da Arrábida, à environ 5 km en ligne droite de l'Océan Atlantique — la Serra da Arrábida s'interpose entre la vigne et l'océan, atténuant l'influence maritime tout en permettant des conditions de maturation optimales.

Vin produit uniquement à partir du cépage Moscatel Graúdo, cépage traditionnel de cette région, avec un rendement de 3 tonnes par hectare. Les vendanges se sont déroulées en fin de 2ème semaine de novembre, avec des raisins en haute maturité et atteints de botrytis cinerea.

Le raisin, vendangé manuellement, a été foulé et a macéré pendant deux jours en cuve avec pigeage automatique à 16°C, puis légèrement pressé et débouillage statique à froid (10°C) pendant 24 heures. La fermentation a été lente entre 12 et 14°C, s'arrêtant naturellement à 8°C pour préserver une partie des sucres. Médaille d'argent (17/20) dans Paixão pelo Vinho.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe légèrement ambrée. Nez intense de fruits à pulpe jaune très mûrs ou cuits, comme le coing ou la poire. En bouche, attaque douce qui se termine par une acidité très agréable.

## ACCORDS METS & VIN

À déguster en apéritif ou pour accompagner des fromages.



## FICHE TECHNIQUE

MARQUE	RÉGION	VOLUME
Sangue Real	Péninsule de Setúbal	50 cl
MILLÉSIME	ALCOOL	MISE EN BOUTEILLE
2020	14 % vol	Juillet 2021
COULEUR	PH	PRODUCTION
Blanc moelleux	3,62	5 200 bouteilles
CÉPAGE	ACIDITÉ TOTALE	DISTINCTION
Moscatel Graúdo	6,61 g/L	Paixão pelo Vinho · 17/20
APPELLATION	SUCRE RÉSIDUEL	CENOLOGIE
IGP Péninsule de Setúbal	33,3 g/L	Équipe Sangue Real
STYLE	ÉLEVAGE	
Vendange tardive	7 mois en inox	