

Moscatel Graúdo · Colheita Tardia

IGP Península de Setúbal · 2020



A colheita de 2020 foi a primeira colheita tardia de Moscatel Graúdo da marca Sangue Real. As vinhas estão localizadas junto ao Parque Natural da Serra da Arrábida, a cerca de 5 km em linha reta do Oceano Atlântico — com a Serra da Arrábida entre a vinha e o Oceano, diminuindo um pouco a forte influência marítima mas permitindo ótimas condições de maturação.

Vinho produzido apenas com a casta Moscatel Graúdo, casta tradicional desta região, com produtividade de 3 toneladas por hectare. A vindima foi feita no final da 2ª semana de Novembro, com as uvas em elevado estado de maturação e com botrytis cinerea.

A uva, vindimada manualmente, foi esmagada e macerou durante dois dias em lagar com pisa automática a 16°C, seguida de ligeira prensagem e decantação estática a frio (10°C) durante 24 horas. A fermentação ocorreu lentamente entre 12 e 14°C, parando naturalmente a 8°C para preservar parte dos açúcares. Medalha de prata (17/20) na Paixão pelo Vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor ligeiramente âmbar. Aroma intenso a frutos de polpa amarela muito maduros ou cozidos, como marmelo ou pêra. Na boca, ataque inicial doce que termina com acidez muito agradável.

HARMONIZAÇÕES

Pode ser consumido como aperitivo ou para acompanhar queijos.



FICHA TÉCNICA

MARCA	REGIÃO	VOLUME
Sangue Real	Península de Setúbal	50 cl
ANO	ÁLCOOL	ENGARRAFAMENTO
2020	14 % vol	Julho 2021
COR	PH	PRODUÇÃO
Branco doce	3,62	5 200 garrafas
CASTA	ACIDEZ TOTAL	DISTINÇÃO
Moscatel Graúdo	6,61 g/L	Paixão pelo Vinho · 17/20
DENOMINAÇÃO	AÇÚCAR RESIDUAL	ENOLOGIA
IGP Península de Setúbal	33,3 g/L	Equipa Sangue Real
ESTILO	ESTÁGIO	
Colheita tardia	7 meses em inox	