



- F A M Í L I A -

HORÁCIO SIMÕES

Family vineyard since 1910



Excellent Moscatel Roxo

O Moscatel Roxo, é um vinho de sobremesa produzido, na Região de Setúbal demarcada desde 1907. A Casa Agrícola Horácio Simões soube em boa altura apostar nesta casta que se encontrava extinta na região e produzir este néctar.

Cor: Topázio com laivos esverdeados

Aroma: Floral, especiarias e a evolução

Sabor: Redondo, muito macio e fresco

Final de Boca: Muito prolongado

Sugestões de Acompanhamento: Como acompanhamento de uma boa sobremesa servido a uma temperatura de 18°C.

Guarda: Deve ser guardado ao alto, em local seco com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

Classificação: D.O.C **Tipo:** Generoso **Tipo de Solo:** Argilo-Calcários

Região: Setúbal **Área de Vinha:** 2,5 ha.

Produção de Vinho: 1.400 litros

Teor de Álcool: 17.0%

Acidez Total: 6,7 gr/ácido tartárico **pH:** 3,1

Método de Vinificação: O Moscatel Roxo “Excellent” resulta de um trabalho intenso ao longo de mais de 100 anos repartido entre a vinha e a adega. A vinha foi acompanhada e mimada durante décadas para que os rendimentos não excedessem os 2500 litros/ha. Na Adega foi idealizada uma vinificação “própria” para este produto, distinta do habitual.

O estágio final é realizado em madeira barricas variadas, onde vão estar a concentrar durante décadas. O Excellent Moscatel Roxo resulta de um lote de barricas muitos especiais que resultam num vinho impressionante.

Enólogo: Luís Camacho Simões



Rua João de Deus, 10
2950-731 Quinta do Anjo
Palmela, Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosimoes.pt

 casaagricola.horaciosimoes

www.horaciosimoes.com

 casa_horacio_simoes