



Dona Helena Moscatel de Setúbal

Classificação e Região:

Regional - Península de Setúbal

Clima e solo:

Podolizado de areias e arenitos, clima mediterrâneo-continental.

Castas:

Moscatel

Vinificação:

Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas até 1060 g/dm³ de densidade.

Estágio:

5 anos em meias pipas de Carvalho americano. Maceração pelicular até Março do ano seguinte

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Cor âmbar. Intenso à casta, floral, casca de laranja e mel. Boa acidez e estrutura, com final de boca doce e prolongado. Pastelaria fina, doces, como aperitivo, e mesmo como digestivo.

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 17,50%

Ph. 3,2

Acidez Total: 4g/l

Acidez Volátil:

Açúcar: 142,9g/l

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Jaime Quendera