



# CASA DE ATALAIA

MOSCATEL DE SETUBAL D.O.  
2015

REGIÃO: Península de Setúbal

CASTAS: Moscatel 100%

TIPO DE SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO : Segundo métodos tradicionais  
com estágio em cascos de carvalho

TEOR ALCOÓLICO: 17%

PH: 3,5

COR: Cor de topázio com reflexos dourados

AROMA: Aroma intenso a flor de laranjeira, frutos  
secos e mel

PALADAR: Boa estrutura. Equilibrado

FINAL DE PROVA: Doce e prolongado

CONSUMO: Acompanha bem a doçaria regional,  
conventual ou como aperitivo.

CONSERVAÇÃO: 2 anos. Garrafas deitadas, a uma  
temperatura de 12°C e humidade a 60%

PRÉMIO: Medalha de Prata Citadelles du Vin 2019

Rua Heliodoro Salgado, n.º51  
2950-241 Palmela - Portugal  
geral@casadeatalaia.com  
Tel: 212 330 027  
Tm : 967 050 534 / 965 500 722  
www.casadeatalaia.com



CASA DE  
ATALAIA

VINHOS & TURISMO