



CAVES VELHAS THASOS DOC MOSCATEL DE SETÚBAL

Sob a marca Caves Velhas nasce este Moscatel Thasos, feito a partir de uvas moscatel de Setúbal, envelhecido em barricas de carvalho durante 24 meses.

De cor topázio aberto, é um vinho com aromas intensos de laranja cristalizada, damasco seco e especiarias doces.

* Ideal como vinho de sobremesa, onde acompanha bem doces, feitos de chocolate preto ou simplesmente para tomar como digestivo com um bom café. Deve ser consumido a uma temperatura de 14°C. Como aperitivo recomendamos servi-lo ligeiramente fresco.

From Caves Velhas umbrella borns this Moscatel Thasos, made from moscatel grapes, aged for 24 months in second and third used French oak barrel.

With a defined topaz colour, its has intense aroma of candied orange skin, dry apricot and sweet spices prevailing

** As a dessert wine, accompanying sweets made with black chocolate, or simply as digestive, with a good coffee, should be consumed at a temperature of 14°C (57°F) As an aperitif, we recommend to serve it slightly fresh (10°C / 50°F).*

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Generosos Moscatel de Setúbal DOC.

REGIÃO: Península de Setúbal

CASTAS: Moscatel de Setúbal (100%)

COR: Topázio aberto

AROMA: Intenso aroma a laranja cristalizada, damasco seco e especiarias doces predominantes

SABOR: Sabores suaves e harmoniosos com frescura final que confere grande vivacidade

VINIFICAÇÃO: Desengrace total, fermentação alcoólica curta, interrompida pela adição de aguardente vínica e longa maceração peculiar.

MATURAÇÃO: 24 meses em barricas de carvalho de qualidade

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico Volume (%vol.): 17

Acidez Total (g/l): 5,2 pH: 3,53

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: Moscatel de Setúbal DOC Fortified Wine.

REGION: Península de Setúbal

VARIETAL: Moscatel de Setúbal (100%)

COLOUR: Defined Topaz colour

AROMA: Intense aroma of candied orange skin, dry apricot and sweet spices prevailing

FLAVOUR: Soft and harmonious flavours with a final freshness that give it great vivacity

WINEMAKING: Total destemming, short

alcoholic fermentation, stopped by the addition of wine spirit, and long post-

fermentative skin maceration

MATURATION: 24 months in quality oak barrels

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alcoholic strength (% vol.): 17

Total acidity (g/l): 5,2 pH: 3,53

ORIGEM | Setúbal

ORIGIN | Setúbal

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN GARRAFA	ITF CAIXA	CAPACIDADE
560 1239605537	3 560 1239 60553 8	750 ML

PVPR | 6,69€



Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
95	5	19	29,7 x 8,5	1,28	30,5 x 17,7 x 26,5	7,71	753,5	6	165,4