

# Moscatel



<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>REGION</b>	Półwysep Setubal
<b>APELACJA</b>	Moscatel de Setúbal DOC
<b>SZCZEP</b>	Moscatel de Setubal
<b>RODZAJ</b>	Słodkie
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	DWWA Srebro, Wine Spectator 90 pkt

## Aromat:

Bursztynowy kolor. Bardzo intensywny miodowy aromat z lekką nutą skórki pomarańczy.

## Smak:

Doskonała kwasowość świetnie komponuje się ze słodkim smakiem.

## Potrawy:

Sernik słony karmel, lody śmietankowe

## Więcej informacji:

Starzone 3 lata w beczkach z amerykańskiego dębu.  
Dobre do spożycia nawet przez kolejne 50 lat.

# Santo Isidro de Pegões



**Santo Isidro de Pegões** to portugalska kooperatywa założona w 1958 roku w rejonie Pegões (Półwysep Setubal). Dziś to nowoczesna i ambitna winnica, sprzedająca swoje produkty zarówno w Portugalii jak i na całym świecie. Na 900 hektarach uprawiane są przede wszystkim czerwone szczepy jak Castelão czy Touriga National (74%) oraz białe Fernão Pires, Muscat i inne. Z pośród 6 milionów produkowanych rocznie butelek, aż 80% trafia na rynek krajowy. Winnice Pegões ulokowane są pomiędzy rezerwatami przyrody: estuarium rzeki Tag oraz Sado. Unikalny śródziemnomorski klimat w połączeniu z piaszczystymi glebami, które zostały naniesione przez rzeki Tag i Sado sprawiają, że wina Santo Isidro de Pegões są absolutnie wyjątkowe.