

Azeitão Alambre

Ingredientes / Ingredients

Gin: 2cl.
Alambre Moscatel de Setúbal: 3 cl.
Tomilho / Thyme

Preparação / Preparation

Juntar 2 cl. de gin e 3cl. de Alambre num shaker com gelo e depois colocar numa taça. Finalizar passando com tomilho no rebordo da taça.

Add 2 cl. of gin and 3cl. of Alambre to a shaker with ice and then pour into a martini glass. Finish passing thyme in the edge of the glass.

Alambre Ginger

Ingredientes / Ingredients

Alambre Moscatel de Setúbal: 5 cl.
Ginger Ale
Casca de limão / Lemon peel

Preparação / Preparation

Deitar 5 cl. de Alambre num copo com 2 a 3 pedras de gelo, encher com ginger ale e adicionar uma casca de limão.

Put 5cl. of Alambre in a glass with 2 or 3 ice cubes, fill with ginger ale and add a lemon peel.

Cocktails Alambre. Tão simples e fáceis de preparar. / *So simple and easy to prepare.*



Receitas autoriza de / Recipes authored by - Alberto Jorge - Mojito Bar Catering



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦



Seja responsável. Beba com moderação.

www.jmf.pt

2925-511 Azeitão, PORTUGAL
Tel. / Phone: 351 212 197 500 - Fax: 351 212 197 501
Internet: jmf.pt - facebook.com/josemariadafonseca



JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦

ALAMBRE

Moscatel de Setúbal
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Experimente
o outro lado
do Moscatel.

*Try the other side
of Moscatel.*



ALAMBRE

Moscatel de Setúbal

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

A HISTÓRIA / THE HISTORY

O Moscatel de Setúbal é um vinho generoso com Denominação de Origem controlada (DOC), reconhecida desde 1907.

O Moscatel de Setúbal é elaborado a partir da casta Moscatel de Setúbal, que é um tipo de uva que prima pelo seu carácter frutado, melado com aroma a fruta tropical, diferenciando os vinhos moscatéis de qualquer outro tipo de vinho.

O Moscatel de Setúbal pode ser servido como aperitivo ou como vinho de sobremesa, sendo um excelente acompanhamento para chocolate preto ou qualquer sobremesa à base de ovos.

A José Maria da Fonseca é o mais antigo produtor de vinhos de mesa e Moscatéis em Portugal, contando com quase 200 anos de história.

Saiba mais em www.jmf.pt

The Setúbal Moscatel is a dessert wine produced in the Setúbal Peninsula, south of Lisbon, which was recognised as a DOC in 1907.

The vineyards are planted mainly in limestone and sandy soil. The type of climate is Mediterranean.

The Moscatel de Setúbal can be served as an aperitif or as a dessert wine, and is a great accompaniment to dark chocolate or any egg-based deserts.

José Maria da Fonseca is the oldest producer of table wines and Muscats in Portugal, with nearly 200 years of history.

Learn more about us www.jmf.pt

JOSÉ MARIA  DA FONSECA

Alambre on the rocks

Ingredientes / Ingredients
Alambre Moscatel de Setúbal: 5cl.

Preparação / Preparation
Deitar 5 cl. de Alambre com 2 a 3 pedras de gelo num copo.

Put 5 cl. of Alambre with 2 or 3 ice cubes in a glass.

Alambre e Canela

Ingredientes / Ingredients
Alambre Moscatel de Setúbal: 5 cl.
Sumo de laranja / Orange juice
Meia rodela de laranja / Half orange slice
Pau de canela / Cinnamon stick

Preparação / Preparation
Deitar 5cl. de Alambre em copo alto com 3 a 4 pedras de gelo, encher com sumo de laranja natural, colocar de seguida meia rodela de laranja e um pau de canela.

Put 5cl. of Alambre in a tall glass with 3 or 4 ice cubes, fill with orange juice, then put half orange slice and a cinnamon stick.

Cocktails Alambre. Tão simples e fáceis de preparar. / So simple and easy to prepare.



Receitas autoria de / Recipes authored by - Alberto Jorge - Mojito Bar Catering

Alambre Lima Limão

Ingredientes / Ingredients
Alambre Moscatel de Setúbal: 5 cl.
Casca de limão / Lemon peel
Refrigerante com gás lima/limão / Lemon-lime soda

Preparação / Preparation
Deitar 5cl. de Alambre com 2 a 3 pedras de gelo, encher com o refrigerante e adicionar uma casca de limão.

Put 5cl. of Alambre with 2 or 3 ice cubes, fill with soda and add a lemon peel inside.

Alambre Tónico

Ingredientes / Ingredients
Alambre Moscatel de Setúbal: 6 cl.
Água tônica / Tonic water
Uva branca / White grape
Rodela de limão / Slice of lemon
Hortelã / Mint leaf

Preparação / Preparation
Deitar 6cl. de Alambre em copo alto com 3 a 4 pedras de gelo, encher com água tônica, colocar de seguida a uva cortada, meia rodela de limão e terminar com uma folha de hortelã.

Put 6cl. of Alambre in a tall glass with 3 or 4 ice cubes, fill with tonic water, then put sliced grapes, a slice of lemon and finish with a mint leaf.

Cocktails Alambre. Tão simples e fáceis de preparar. / So simple and easy to prepare.



Receitas autoria de / Recipes authored by - Alberto Jorge - Mojito Bar Catering