

### BACALHÔA MOSCATEL ROXO ROSÉ

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

A casta Moscatel Roxo era até poucos anos atrás uma casta em vias de extinção. Tendo em conta que origina vinhos de qualidade superior, a Bacalhôa Vinhos de Portugal, promoveu o plantio da maior vinha de Moscatel Roxo do mundo (5,284 ha). Tradicionalmente é sempre utilizada para vinificar Vinhos Generosos DO Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excepcionais nos vinhos rosés desta casta resolvemos criar uma nova marca para que os consumidores possam conhecer essa preciosidade. ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa Vegano



#### CATEGORIA

Vinho

#### TIPO

Rosé

#### PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

#### REGIÃO

Península de Setúbal

#### DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Península de Setúbal

#### UVAS

Moscatel Roxo

#### SAFRA

2021

#### TEOR

ALCOÓLICO

13%

#### PH

3,13

#### ACIDEZ

TOTAL

6,40 g/L

#### AÇÚCAR

RESIDUAL

0,3 g/L

#### SERVIÇO

8-10 °C

#### DISPONÍVEL

750ml

#### SOLO

Calcário

#### HARMONIZAÇÃO

é o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal como aperitivo. É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.

#### VINIFICAÇÃO

Produzido com uvas da casta Moscatel Roxo plantadas em 2003, nas encostas Norte da Serra da Arrábida, em Azeitão, na vinha da Quinta dos Frades.

- ◆ após uma cuidadosa amostragem da uva na vinha, a data da vindima foi marcada
- ◆ a uva entrou na adega, foi refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de clarificado, fermentou a baixas temperaturas (10- 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta, visando a preservação dos aromas primários da casta.
- ◆ estagiou nas suas borras finas durante seis meses conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.

#### NOTAS DE PROVA

**Cor.** rosa pálido

**Aroma.** este raro vinho, apresenta um aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de rosas e flor de laranjeira

**Sabor.** na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensificadas, que em conjunto com uma boa acidez natural, termina vibrante e muito mineral. Um vinho raro e original.