

BACALHÔA MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 5 ANOS

PENÍNSULA DE SETÚBAL · PORTUGAL

A Bacalhôa Vinhos de Portugal é uma casa com grande notoriedade na produção e envelhecimento de vinhos generosos de Setúbal, possuindo vinhas muito antigas desta variedade, situadas nos melhores “terroirs” da região. 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). ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Fortificado SUB-TIPO: Doce

PRODUTOR

Bacalhôa Vinhos de Portugal

REGIÃO

Península de Setúbal

DENOMINAÇÃO

DO Setúbal

UVAS

Moscatel Roxo

TEOR

ALCOÓLICO

18,5%

PH

3,1

ACIDEZ

TOTAL

6,1 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

173,5 g/L

SERVIÇO

10–12 °C

DISPONÍVEL

750ml

SOLO

Argilo-Calcário

HARMONIZAÇÃO

a sua doçura aliada ao bom equilíbrio ácido torna-o especialmente apto a acompanhar doces de laranja, frutos secos ou chocolate ao leite.

PREMIAÇÃO

Prata - Decanter

VINIFICAÇÃO

Produzido 100% com a casta Moscatel Roxo, a partir de um lote de várias colheitas. As uvas foram colhidas em vinhas plantadas nas encostas da serra da Arrábida, viradas a norte. Esta localização, protegida pela serra dos ventos quentes do Sul, confere maturações muito lentas, originando uvas com muito boa acidez natural e intensos aromas frutados.

- ◆ Após uma curta fermentação, parada por adição de aguardente vínica, e de um período de maceração do vinho com as películas da uva ao longo do Inverno seguinte à vindima, seguiu-se um prolongado estágio de envelhecimento. Cada um dos vinhos que compõem o lote esteve pelo menos 5 anos em barricas usadas de 200 litros.

NOTAS DE PROVA

Cor. este vinho apresenta uma coloração topázio escura

Aroma. aroma intenso, rico e complexo, com notas de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel

Sabor. na boca, untuosa e rica, surgem notas de laranja cristalizada sobre uma doçura perfeitamente equilibrada pela boa acidez. Muito amplo e persistente no final.