

Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 2002

D.O Setúbal



19,0
%vol

12 -14°C



Este vinho apresenta uma coloração topázio escura, um aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel.



Na boca sabores idênticos aos aromas sobre uma doçura bem equilibrada por uma boa acidez e adstringência – um conjunto com corpo, suavidade e boa persistência.



10 anos em barricas de carvalho de 200 litros servidas a whisky numa estufa com grandes amplitudes térmicas.



BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 2002



DENOMINAÇÃO: DO Setúbal
CASTAS: 100 % Moscatel Roxo
ESTÁGIO: 10 anos em barricas de carvalho de 200 litros
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1987

HISTÓRIA:

A casta Moscatel Roxo era há poucos anos 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 (4ha).

PERFIL:

Produzido inteiramente com uvas da casta Moscatel Roxo, de uma única colheita, de vinhas certificadas e plantadas nas encostas da serra da Arrábida, Região Demarcada DO Setúbal. Na colheita de 2002, ainda em Agosto procedeu-se à vindima destas uvas que neste “terroir” amadurecem sempre no cedo. A tecnologia de vinificação utilizada foi tradicionalmente usada nos vinhos DO Setúbal desta Região: após uma curta fermentação do mosto em contacto com as películas, adicionou-se aguardente de vinho selecionada que, ao parar a fermentação, permitiu a conservação de uma doçura original das uvas. O vinho foi mantido durante o Inverno em contacto com as películas e seguidamente sangrado, e as massas prensadas. Seguiu-se um estágio de 10 anos em barricas de carvalho de 200 litros, servidas a whisky, num armazém especial onde se verificam grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento provocam uma concentração e intensidade dos aromas e sabores, que acentuaM ainda mais a personalidade única destes vinhos generosos.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,0

PH: 3,35

Açúcar Residual (g/l): 186,0

Acidez Total(g/l AT): 6,8

SO2 Total (mg/l): 135

Temperatura de Serviço: 12-14°C

NOTAS DE PROVA:

Este vinho apresenta uma coloração topázio escura, um aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel. Na boca sabores idênticos aos aromas sobre uma doçura bem equilibrada por uma boa acidez e adstringência – um conjunto com corpo, suavidade e boa persistência.

GASTRONOMIA:

Aperitivo, fresco, com uma casca de limão, a acompanhar sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo, com um bom café.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Selctions Mondiales des Vins - Gold Medal (2015);
Decanter World Wine Awards - Regional Trophy (2015);
International Wine & Spirits Competition - Gold Medal (2015);
Muscats du Monde - Top 10 - Best Muscats (2014);
Decanter World Wine Awards - Regional Trophy - Best Fortified Over £15 (2014);