BACALHÔA MOSCATEL ROXO
5 ANOS

D.O. SETÚBAL

18,5 %vol

10ºC - 12ºC

100% Moscatel Roxo

Argilo-calcário

Barricas de carvalho de 225 litros numa estufa com grandes amplitudes térmicas

75cl

Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,19 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3

Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Criamos um vinho generoso resultado de uma colheita com um mínimo de 5 anos de envelhecimento, a de 2016. Esta colheita teve origem em vinhas certificadas e plantadas nas encostas da serra da Arrábida, Região Demarcada DO Setúbal. A tecnologia de vinificação utilizada foi a 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. Os vinhos de cada colheita foram mantidos durante o Inverno seguinte a cada vindima em contacto com as películas e seguidamente sangrados, as massas prensadas, e seguidamente estagiados em barricas de carvalho de 200 litros, servidas previamente 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. Este lote foi realizado em 9 de Março de 2023.

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.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 18,5
ACIDEZ TOTAL (g/l): 6,1
pH: 3,1
AÇÚCAR TOTAL (g/l): 173,5
ALERGÉNEOS: CONTÉM SULFITOS

HISTÓRIA

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 há poucos anos, uma variedade em vias de extinção na região. Tendo em conta a sua enorme qualidade e a preservação do património regional, a Bacalhôa Vinhos de Portugal promoveu o plantio do Moscatel Roxo (4ha).

GASTRONOMIA

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

Revisto em 02/10/2023

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt

bacalhoa.pt