

# BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 10 ANOS

## VINHO GENEROSO 2006



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



18,5 %vol  12°C - 14°C

 100% Moscatel de Setúbal

 Argilo-calcário

 13 anos em meias pipas de carvalho usadas de 225 litros numa estufa com grandes amplitudes térmicas.

 75cl

 Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 9,86 kg  
Dimensões 0,243 x 0,165 x 0,339  
Volume: 0,014 m3

 Filipa Tomaz da Costa



## HISTÓRIA

A Bacalhôa Vinhos de Portugal tem vinhas de Moscatel de Setúbal muito antigas nos melhores "terroirs" da região. No início dos anos 80 decidiu pela produção do vinho generoso mais famoso da região, consciente da grande qualidade que estes vinhos adquirem com a idade.

## PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Muscats Du Monde 2020 - Medalha de OURO

Decanter World Wine Awards 2021- Medalha de PLATINA

## PERFIL

Esta marca é sempre produzida com 100% de uvas da casta Moscatel de Setúbal das nossas vinhas localizadas nas colinas argilo-calcárias da Serra da Arrábida em Azeitão. Nesta vindima de 2006 foram seleccionadas uvas da Serra da Ursa, vinha plantada em 1980 que pela sua localização em altitude, orientação, virada a norte e idade, produz uvas Moscatel de Setúbal com maturações lentas, isto é, não só com riqueza em açúcar mas também ricas em acidez natural e maturação fenólica completa. A tecnologia de vinificação usada é a mais tradicional, que passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, então parada com adição de aguardente vínica seleccionada. O vinho fica em maceração até ao fim do inverno (5 a 6 meses), conseguindo-se uma extracção total de aromas e sabores. É então trasfegado e as suas massas prensadas. Seguidamente estagia em pequenos barris de carvalho, colocados em armazéns especiais onde se verificam grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento provocam uma concentração e intensidade dos aromas e sabores, o que vem acentuar ainda mais a personalidade única destes vinhos generosos.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor topázio dourada, aromas e sabores intensos a flôr de laranja, citrinos, doce de laranja amarga, passas, figos e nozes, um palato cheio com um balanço excelente entre a acidez e a riqueza de açúcar. "Marmelade", chá Earl Grey, corintos, damascos secos, figos, "rancio", nozes, são outros sabores que descobrirá. A envolver estes aromas e sabores encontrará uma textura suave onde o equilíbrio entre os gostos, doce, ácido e amargo é perfeito. Depois de beber, estas sensações perduram agradavelmente por muitos segundos.

## ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 20,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 9,02

PH: 3,02

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 166,1

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

## GASTRONOMIA

Sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo com um bom café.

Revista em 29/08/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhôa.pt

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