

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 40 ANOS

VINHO GENEROSO 1983



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



PERFIL E HISTÓRIA

A história começa nas uvas da casta Moscatel de Setúbal da nossa vinha Serra da Ursa localizada nas colinas do sopé da Arrábida. Este é o "terroir" de excelência dos grandes generosos da DO Setúbal. A vindima finalizou-se na quinta-feira dia 27 de Outubro de 1983 e a vinificação seguiu as práticas tradicionais que passaram por uma curta fermentação à maneira dos vinhos tintos – fermentação que foi então parada com a adição de uma aguardente vínica por nós selecionada. O vinho ainda permaneceu em contacto com as películas durante todo esse rigoroso Inverno de 1983, sendo depois transfegado e suas massas foram apenas prensadas cento e nove dias após a vindima, no dia 13 de Fevereiro de 1984.

No dia 24 de Agosto de 1984, fez-se então a transferência para pequenos barris de carvalho americano de 180 litros que anteriormente estagiaram vinho de Jerez e seguidamente whisky de malte na Escócia. O envelhecimento decorreu num nosso armazém muito especial, o Armazém da Estufa nº1, onde se verificam amplitudes térmicas naturais elevadas, que provocam uma concentração e complexidade de aromas e sabores únicos entre os vinhos generosos de Setúbal. Após quase cinco anos deste estágio, nos dias 6,7 e 9 de Dezembro de 1988, foi realizado um primeiro engarrafamento de 15 805 garrafas de 0,75L e 2 134 garrafas de 0,375L. O vinho restante permaneceu no nosso armazém e no dia 27 de Outubro de 2004, passados cerca de 20 anos da vindima realizámos um segundo engarrafamento de 2 200 garrafas de 0,5L. Nessa mesma data a reserva desta colheita foi transferida para o Armazém das Selecções, onde se verificam amplitudes térmicas suaves.

Decidimos agora, passados 40 anos, engarrafar do mesmo vinho original uma edição limitada de 200 garrafas de 0,5L. O futuro dirá quando será o próximo engarrafamento desta colheita extraordinária.

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar escura, com reflexos dourados e esverdeados, este Moscatel apresenta aromas e sabores a doce de laranja amarga, "marmelade", "rancio", aguardente velhíssima, chá, tâmaras, figo de calda, avelã, mel e "vinagrinho".


Equilíbrio espantoso entre doçura, acidez e amargo com uma sensação refrescante na boca. Suave, longuíssimo, único.

GASTRONOMIA

No final da refeição servido a 16-18°C, com queijos de sabores intensos, com sobremesas (óptimas combinações com chocolate e laranja amarga), com café, e após o café.

 100% Moscatel de Setúbal

 20,0 %vol

 14°C - 16°C

 Argilo-Calcário

 Filipa Tomaz da Costa

 40 anos em barricas de carvalho

 50cl

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 20,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 8,1

PH: 3,14

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 324,0

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

Revisto em 07/11/2023



BACALHÔA

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



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

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