

BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 10 ANOS

VINHO GENEROSO 2015

D.O. SETÚBAL SUPERIOR



12°C - 14°C



Moscatel Roxo (100%)



Argilo-Calcário



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



50cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,33 kg
Dimensões: 0,372 x 0,149 x 0,208
Volume: 0,012 m3



Filipa Tomaz da Costa e João Ramos

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 exclusivamente a partir de uvas da casta Moscatel Roxo, provenientes de uma única colheita, este vinho tem origem em vinhas certificadas situadas nas encostas da Serra da Arrábida, na Região Demarcada da DO Setúbal. Neste terroir singular, as uvas atingem a maturação de forma naturalmente precoce, conferindo identidade e caráter próprios ao vinho.

A vinificação segue o método tradicional dos vinhos generosos da região: após uma curta fermentação do mosto em contacto com as películas, é adicionada aguardente vínica selecionada, interrompendo a fermentação e preservando a doçura natural das uvas. Durante o período seguinte, o vinho permanece em contacto com as películas, sendo posteriormente separado e as massas prensadas.

O estágio prolongado decorre durante vários anos em barricas de carvalho de pequena capacidade, previamente utilizadas, armazenadas em cave com grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento promovem uma notável concentração e intensidade aromática, reforçando a complexidade e a personalidade única deste vinho generoso.

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.): 19,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 8,67

PH: 3,50

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 220

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

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

Revisto em 01/04/2026



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