BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 40 ANOS VINHO GENEROSO

D.O. SETÚBAL SUPERIOR



PERFIL E HISTÓRIA

Nasce das uvas Moscatel de Setúbal da vinha Serra da Ursa, nas colinas do sopé da Arrábida, o terroir de excelência dos grandes generosos da DO Setúbal. A vinificação seguiu as práticas tradicionais. Fez uma curta fermentação à maneira dos tintos, que foi interrompida com uma aguardente vínica selecionada. O vinho ficou em contacto com as películas durante todo o inverno, e as massas só foram prensadas 109 dias após a vindima.

Estagiou em pequenos barris de carvalho americano de 180 L, que antes tinham envelhecido vinho de Jerez e depois whisky de malte na Escócia. Os barris ficaram no Armazém da Estufa nº1, onde as grandes amplitudes térmicas naturais dão ao vinho uma concentração e complexidade únicas entre os generosos de Setúbal.

Ao fim de cerca de cinco anos fez-se o primeiro engarrafamento, com 15 805 garrafas de 0,75 L e 2 134 de 0,375 L. Cerca de 20 anos após a vindima seguiu-se o segundo, com 2 200 garrafas de 0,5 L. Nessa altura, a reserva passou para o Armazém das Selecções, onde as amplitudes térmicas são suaves. Passados 40 anos, engarrafa-se agora uma edição limitada de 200 garrafas de 0,5 L.

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

100% Moscatel de Setúbal

20,0 %vol

14ºC - 16ºC

Argilo-Calcário

João Ramos

40 anos em barricas de carvalho

50cl

GASTRONOMIA

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

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 20,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 9,65
PH: 3,26
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 269,1
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

Revisto em 04/11/2026

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