

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL

VINHO GENEROSO 2018



D.O. SETÚBAL



10°C - 12°C



Moscatel de Setúbal (100%)



Argilo-calcário



12 meses em meias pipas
usadas de carvalho



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

Produzido 100% com a casta Moscatel de Setúbal de vinhas maioritariamente localizadas na serra da Arrábida, viradas a norte. Esta localização, protegida pela serra dos ventos quentes do sul, confere maturações muito lentas, originando uvas com muito boa acidez natural e intensos aromas frutados. Após uma curta fermentação, para por adição de aguardente vínica, e de um período de maceração do vinho com as películas da uva ao longo do Inverno seguinte à vindima, segue-se um estágio de dois anos em meias pipas de carvalho usadas.

NOTAS DE PROVA

Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, com cor de topázio, aromas e sabores intensos a flor de laranjeira, citrinos, casca de laranja, frutas cristalizadas, chá e passas. Na boca é encorpado, intenso e cremoso, com a doçura muito equilibrada por notas citrinas e perfeita acidez. Final muito longo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 17,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,7

PH: 3,12

SO₂: 130

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 155

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

O estilo jovem e frutado do Bacalhôa Moscatel de Setúbal possibilita a sua apreciação em diversos momentos e de formas muito distintas. Fresco, com uma casca de limão, como aperitivo; a acompanhar sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou citrinos; ou simplesmente como digestivo, no final da refeição.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2017: **Mundus Vini Spring Tasting 2021** - Medalha de OURO

HISTÓRIA

A Bacalhôa Vinhos de Portugal é uma casa com grande notoriedade na produção e envelhecimento de vinhos de Moscatel de Setúbal, possuindo vinhas muito antigas desta variedade, situadas nos melhores "terroirs" da região. Com esta referência em concreto, o Moscatel de Setúbal 2018, pretendemos apresentar um vinho generoso de superior qualidade, mas mais jovem e acessível, pronto para ser consumido nos mais diversos momentos.

Revisto em: 30/06/2021



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