

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 10 ANOS

VINHO GENEROSO 2004



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



12°C - 14°C



100% Moscatel de Setúbal



Arenoso



10 anos em meias pipas de carvalho usadas de 200 litros (previamente utilizadas no envelhecimento de malt whisky) 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 2004 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 laranjeira, 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.): 18,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 7,3

PH: 3,0

SO₂: 130

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 224,4

ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

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

Revisto em 20/07/2021



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