

BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 10 ANOS

VINHO GENEROSO 2005



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



Moscatel Roxo (100%)



Argilo-Calcário



13 anos em barricas de carvalho de 200 litros servidas a 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 m
Volume: 0,014 m³



Filipa Tomaz da Costa



PERFIL

Produzido inteiramente com uvas da casta Moscatel Roxo, de uma única colheita, de vinhas certificadas e plantadas nas encostas da serra da Arrábida, Região Demarcada DO Setúbal. Na colheita de 2005, nos dias cinco, seis e sete de Setembro, procedeu-se à vindima destas uvas das vinhas Casal de Gatos e Quinta dos Nenas, que neste “terroir” amadurecem sempre cedo. A tecnologia de vinificação utilizada foi a tradicionalmente usada nos vinhos DO Setúbal desta Região: após uma curta fermentação do mosto em contacto com as películas, adicionou-se aguardente de vinho selecionada que, ao parar a fermentação, permitiu a conservação de uma doçura original das uvas. O vinho foi mantido durante o Inverno em contacto com as películas e seguidamente sangrado, e as massas prensadas. Seguiu-se um estágio de 13 anos em barricas de carvalho de 200 litros, servidas a whisky, num armazém especial onde se verificam grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento provocam uma concentração e intensidade dos aromas e sabores, que acentuam ainda mais a personalidade única destes vinhos generosos. Foi engarrafado em 20 e 21 de Abril de 2021.

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.): 20,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,9

PH: 3,10

SO₂: 140

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 170,7

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.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2004: **Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2019** - Medalha de OURO

Colheita 2004: **Muscats du Monde 2019** – Medalha de PRATA

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).

Revisto em 11/10/2021



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