

# BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 10 ANOS

## VINHO GENEROSO 2004



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



19,5  
%vol



12°C - 14°C



Moscatel Roxo (100%)



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



50cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 9,86 kg  
Dimensões 0,243 x 0,165 x 0,339 m  
Volume: 0,014 m<sup>3</sup>



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 2004, no dia 7 de Setembro, procedeu-se à vindima destas uvas das vinhas Casal de Gatos e Quinta dos Nenas, que neste “terroir” amadurecem sempre cedo. Vinificado com a técnica tradicional 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 22 e 26 de Novembro de 2018.

### 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 | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 19,5  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,3  
PH: 3,13  
SO<sub>2</sub>: 130  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 173,4  
SOLO: Argilo-Calcário

### GASTRONOMIA

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

### 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).

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Concurso de Vinhos da Península de Setúbal 2019 - Medalha de OURO
- Concurso Internacional - MUSCATS DU MONDE 2019– Medalha de PRATA



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