

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL D.O. SUPERIOR 30 ANOS

VINHO GENEROSO 1985



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



21
%vol

14°C - 16°C



Moscatel de Setúbal (100%)



Argilo-Calcário



30 anos



50cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,40 kg
Dimensões 0,229 x 0,156 x 0,378 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Este vinho é originado na vinha da Serra da Ursa onde a vindima de 1985 foi realizada na última semana desse Setembro. No dia 21 de Fevereiro de 1989 iniciou-se o estágio em "estufa" onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento no dia 24 de Novembro de 2016.

NOTAS DE PROVA

De cor âmbar, com reflexos dourados e esverdeados, este Moscatel apresenta aromas a doce de laranja marga (marmelade), chá preto, passa, mel, toffe, figo de calda, amêndoas torradas e vinagre balsâmico. Este Moscatel apresenta um notável equilíbrio entre, o doce, ácido e amargo. Sublime, sedoso e longuíssimo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 21,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 8,7
PH: 3,32
SO₂: 99
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 218,8
ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

Como aperitivo servido a 14-16°C
No final da refeição servido a 16-18°C, com queijos de sabores intensos, com sobremesas (ótimas combinações com chocolate), com café, e após o café.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Revista de Vinhos – Prémio de Excelência (2016)
Muscats du Monde – Silver (2017)
Revista de Vinhos – 19 Pts (2017)
XVIII Concurso de Vinhos da Península de Setúbal –
Melhor Vinho | Melhor Vinho Generoso (2018)

HISTÓRIA

Os Generosos de Setúbal Superiores da Bacalhôa são reservas especiais de vinhos generosos de colheita inteiramente produzidos com uvas próprias de vinhas localizadas no terroir de excepção das colinas do sopé da Arrábida. Da casta Moscatel de Setúbal a Bacalhôa detém três vinhas nesta zona: a Serra da Ursa, a Catarina, e os Casais da Serra. Este generoso de Moscatel de Setúbal da colheita de 1985 é o nosso primeiro Moscatel de Setúbal Superior 30 anos.

Revisto em 07/10/2021



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