

BACALHÔA MOSCATEL ROXO

5 ANOS



D.O. SETÚBAL



Moscatel Roxo



Argilo-calcário



Lote de várias colheitas, tendo a mais jovem, no mínimo 5 anos de idade



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



HISTÓRIA

A Bacalhôa Vinhos de Portugal é uma casa com grande notoriedade na produção e envelhecimento de vinhos generosos de Setúbal, possuindo vinhas muito antigas desta variedade, situadas nos melhores "terroirs" da região. A casta Moscatel Roxo era, até há poucos anos, uma variedade em vias de extinção na região. Tendo em conta a sua enorme qualidade e a preservação do património regional, a Bacalhôa Vinhos de Portugal promoveu o plantio do Moscatel Roxo, com excelentes resultados.

PERFIL

Produzido 100% com a casta Moscatel Roxo, a partir de um lote de várias colheitas. As uvas foram colhidas em vinhas plantadas nas encostas da 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, parada 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, seguiu-se um prolongado estágio. Cada um dos vinhos que compõem o lote esteve pelo menos 5 anos em barricas usadas de 200 litros.

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma coloração topázio escura e aroma intenso, rico e complexo, com notas de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel. Na boca, untuosa e rica, surgem notas de laranja cristalizada sobre uma doçura perfeitamente equilibrada pela boa acidez. Muito amplo e persistente no final.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%vol.): 19
ACIDEZ TOTAL (g/l): 6
pH: 3,8
SO₂: 140
AÇÚCAR TOTAL (g/l): 168
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

O Moscatel Roxo 5 anos é um vinho de sobremesa, e a sua doçura aliada ao bom equilíbrio ácido torna-o especialmente apto a acompanhar doces de laranja, frutos secos ou chocolate preto.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021 - Medalha de PRATA.

Revisto em 14/07/2021



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