

BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 20 ANOS

VINHO GENEROSO 1999



D.O. SETÚBAL



21,0
%vol

16°C - 18°C



100% Moscatel Roxo de Setúbal



Argilo-Calcário



20 anos em barricas de carvalho



50 cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,40 kg
Dimensões 0,229 x 0,176 x 0,378 m
Volume: 0,014 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Este vinho é originado na vinha da Catarina, onde a vindima de 1999, ano tardio, foi realizada dia 10 de Setembro 1999. No 6 de Junho de 2000, iniciou-se o estágio em “estufa” onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento no dia 5 de Novembro de 2019. A vinificação segue as práticas tradicionais da região, comum aos generosos da casta Moscatel de Setúbal, que passa por uma curta fermentação em contacto com as películas – fermentação que é então parada com a adição da aguardente vínica selecionada. O vinho e a aguardente permanecem em contacto com as películas, em maceração, durante o Inverno que se segue. Após o vinho ser trasfegado e as suas massas prensadas, vai encher barris de carvalho (com capacidades entre 180 e 275 L), muitas delas previamente usadas no envelhecimento de Malt Whisky. É de realçar o nosso sistema de envelhecimento em armazéns especiais, aqui chamados “estufas”, onde se verificam amplitudes térmicas naturais elevadas e variadas ao longo do ano. Este sistema de envelhecimento semelhante ao método do “canteiro” dos generosos da Madeira, aliado ao facto de não se realizarem atestos durante todo o período de estágio, provoca uma gradual concentração dos vinhos e a formação de aromas e sabores muito complexos e surpreendentes. Este generoso de Moscatel Roxo da colheita de 1999 é o nosso quarto Moscatel Roxo de Setúbal Superior 20 anos. Continuam em estágio barricas com a mesma colheita que originarão futuros engarrafamentos (30 anos, 40 anos,...).

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, reflexos dourados e laivos esverdeados.
Aroma doce de laranja, chá verde, pétalas de rosa, avelãs, mel, canela
Na boca leveza e frescura nas notas doces de boca, longuíssimo

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 21,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 8,80
PH: 3,30
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 243,1
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

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

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. A casta Moscatel Roxo de Setúbal estava há 20 anos em vias de extinção. Tendo em conta que origina generosos de Setúbal de qualidade superior, a Bacalhôa Vinhos de Portugal, já tendo videiras dispersas desta casta em vinhas de Moscatel de Setúbal, como a vinha da Catarina, mais tarde promoveu o plantio das duas maiores vinhas de Moscatel Roxo da região: as Nenas e a Quinta dos Frades.



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