

Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 2003

D.O. Setúbal



19,5
%vol

12 -14°C



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.



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



BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 2003



DENOMINAÇÃO: DO Setúbal

CASTAS: 100 % Moscatel Roxo de Setúbal

ESTÁGIO: 10 anos em barricas de carvalho de 200 litros servidas a whisky numa estufa

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 1987

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).

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 2003, no dia três de Setembro procedeu-se à vindima destas uvas que neste "terroir" amadurecem sempre no 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 10 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 a 26 e 27 de Abril de 2017.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,5

PH: 3,06

Açúcar Residual (g/l): 182,3

Acidez Total(g/l AT): 7,3

SO2 Total (mg/l): 140

Temperatura de Serviço: 12-14°C

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.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Selctions Mondiales des Vins - Gold Medal (2015);

Decanter World Wine Awards - Regional Trophy (2015);

International Wine & Spirits Competition - Gold Medal (2015);

Muscats du Monde - Top 10 - Best Muscats (2014);

Decanter World Wine Awards - Regional Trophy - Best Fortified Over £15 (2014);