

BACALHÔA MOSCATEL BRANCO 2019



VINHO REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL



Moscatel (100%),



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 8,14 kg
Dimensões 0,242 x 0,178 x 0,324 m
Volume: 0,013 m3



Filipa Tomaz da Costa

PERFIL

Nascido nas encostas viradas a Norte da nossa vinha da Serra da Ursa, expoente máximo do “terroir” da serra da Arrábida, as suas uvas atingem uma riqueza e elegância elevadíssima.

Nesta colheita, o ano decorreu muito seco, provocando uma maturação normal das uvas.

O Moscatel de Setúbal foi colhido na terceira semana de Setembro. Foi vinificado usando-se métodos suaves na prensagem, fermentação a baixa temperatura visando a conservação dos aromas primários da uva.

O lote final foi realizado em Janeiro de 2020, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado em Maio de 2020.

NOTAS DE PROVA

De cor amarela esverdeada muito clara apresenta-se no aroma com notas de flôr de laranja e citrinos; na boca é envolvente e surpreendentemente cheio, seco e longo na boca.

Resumindo, notas florais Exuberantes no nariz e na boca marcam este vinho. Estas características aconselham que seja servido muito fresco 8°C

ANÁLISES | SOLO

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,2

PH: 3,05

SO₂: 85

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,54

SOLO: Argiloso

ALERGÉNIOS: CONTÉM SULFITOS

GASTRONOMIA

É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

HISTÓRIA

A Bacalhôa, então designada João Pires e Filhos, foi o primeiro produtor a lançar um vinho 100% da casta Moscatel de Setúbal (também chamada Moscatel Graúdo). Até então esta casta era usada exclusivamente para os famosos generosos de Setúbal. Esse lançamento revolucionou o mercado de vinhos portugueses e provocou a replantio mais extensivo desta casta na região. Passados mais de 30 anos é com grande satisfação que voltamos a o produzir!



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