

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL 5 ANOS

VINHO GENEROSO



D.O. SETÚBAL



18,0
%vol

12°C - 14°C



Moscatel de Setúbal (100%)



Argilo-calcário



5 anos em meias pipas de carvalho usadas de 225 litros numa estufa com grandes amplitudes térmicas



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

PERFIL

Esta marca é sempre produzida com 100% de uvas da casta Moscatel de Setúbal das nossas vinhas localizadas nas colinas argilo-calcárias da Serra da Arrábida em Azeitão. Das nossas reservas de Moscatel de Setúbal seleccionámos um lote de várias colheitas com mais de 5 anos, sendo este constituído por vinhos com um mínimo de 5 anos de envelhecimento. Cada colheita teve origem em vinhas certificadas na Região Demarcada D.O. Setúbal. A tecnologia de vinificação utilizada foi a tradicionalmente usada nos vinhos D.O. Setúbal desta Região: após uma curta fermentação do mosto em contacto com as películas, adicionou-se aguardente de vinho seleccionada que, ao parar a fermentação, permitiu a conservação de uma doçura original das uvas. Os vinhos de cada colheita foram mantidos durante o inverno seguinte a cada vindima em contacto com as películas e seguidamente as massas foram prensadas. Posteriormente estagiaram em barricas de carvalho de 225 litros, 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. Este lote foi engarrafado no dia 22 de Dezembro de 2022.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor topázio dourada, aromas e sabores intensos a flor de laranjeira, citrinos, doce de laranja amarga, passas, figos e nozes, um palato cheio com um balanço excelente entre a acidez e a riqueza de açúcar. A envolver estes aromas e sabores encontrará uma textura suave onde o equilíbrio entre os gostos, doce, ácido e amargo é perfeito. Depois de beber, estas sensações perduram agradavelmente por muitos segundos.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 18,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,6
PH: 3,14
SO₂: 135
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 156,0

GASTRONOMIA

Sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo com um bom café.

HISTÓRIA

A Bacalhôa Vinhos de Portugal tem vinhas de Moscatel de Setúbal muito antigas nos melhores "terroirs" da região. No início dos anos 80 decidiu pela produção do vinho generoso mais famoso da região, consciente da grande qualidade que estes vinhos adquirem com a idade.

Revisto em 09/02/2023



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