BACALHÔA ROXO
ROSÉ 2024

BACALHÔA

REGIONAL PENÍNSULA DE SETÚBAL

13,5 %vol

10ºC - 12ºC

Moscatel Galego Roxo (100%)

Calcários

NA

75cl | 150cl

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

Produzido com uvas da casta Moscatel Galego Roxo plantadas em 2003, nas encostas Norte da Serra da Arrábida, em Azeitão, na vinha da Quinta dos Frades.
Após uma cuidadosa amostragem da uva na vinha, a data da vindima foi marcada. Nos dias 7 a 9 de Agosto a uva entrou na adega, foi refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de clarificado fermentou a baixas temperaturas (10 - 12ºC) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. Estagiou nas suas borras finas durante seis meses conferindo-lhe untuosidade e longo final de boca.
O lote final foi realizado no dia 17 de Abril de 2025, aproveitando a "explosão" de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido engarrafado no dia 1 de Julho de 2025.

NOTAS DE PROVA

Este raro vinho, de cor rosada pálida apresenta um aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de rosas e flor de laranjeira. Na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensificadas, que em conjunto com uma boa acidez natural, originam um vinho com um final cheio, muito mineral muito seco e fresco.
Dada a sua raridade poderemos defini-lo como Raro e Original.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 13,5
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,3
PH: 3,26
SO_2: 90
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 0,34
ALERGÉNIOS: CONTEM SULFITOS

VEGAN

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 (5,2847 ha).Tradicionalmente sempre utilizada para vinificar Vinhos Generosos DO Setúbal. Tendo nos últimos anos encontrado qualidades excepcionais nos vinhos rosés desta casta resolvemos criar uma nova marca para dar a conhecer esta preciosidade aos consumidores.

GASTRONOMIA

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo e é um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática.

Revisto em 14/10/2025

BACALHÔA
Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão

ALIANÇA
Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt