

# Bacalhôa Moscatel Roxo

Vinho Rosé



13%  
%vol



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 e fresco. Dada a sua raridade poderemos defini-lo como Raro e Original



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.



# BACALHÔA MOSCATEL ROXO ROSÉ

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 100% Moscatel Roxo

**ESTÁGIO:** N/A

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Calcários

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2017



## 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. Esta é a primeira colheita deste vinho rosado que engarrafamos.

## PERFIL:

Produzido com uvas da casta Moscatel 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, as datas de vindima são marcadas. A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de defecado fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. O lote final foi realizado no início de Janeiro de 2018, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido logo engarrafado

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13%

PH: 3,26

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 5,9

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 10°C – 12°C

## 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 e fresco. Dada a sua raridade poderemos defini-lo como Raro e Original

## GASTRONOMIA:

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

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: