

Bacalhôa Moscatel Roxo 5 Anos

D.O Setúbal



19,0
%vol

12-14°C



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.



Estágio em barricas de carvalho de 200 litros servidas a whisky numa estufa de grande amplitudes térmicas.



BACALHÔA MOSCATEL ROXO 5 ANOS

DENOMINAÇÃO: D.O. Setúbal

CASTAS: 100% Moscatel Roxo – 34 %colheitas 2007 – 26%; 2006 - 20% -2003 ; 20%- 2005

ESTÁGIO: Barricas carvalho de 200 litros servidas a whisky numa estufa com grandes amplitudes térmicas

PRODUÇÃO: 19,000 garrafas de 750ml

ENGARRAFADO: Maio 2017

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

PRIMEIRO LOTE: Realizado em 2015



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:

Criamos pela primeira vez um vinho generoso resultado de um lote de diferentes colheitas. Este Roxo tem vinhos com um mínimo de 5 anos de envelhecimento, 34% da colheita 2007, 26% da colheita 2006, 20% da colheita 2003 e 20% da colheita de 2005. Cada colheita teve origem em vinhas certificadas e plantadas nas encostas da serra da Arrábida, Região Demarcada DO Setúbal. A tecnologia 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. Os vinhos de cada colheita foram mantidos durante o Inverno seguinte a cada vindima em contacto com as películas e seguidamente sangrados, as massas prensadas, e seguidamente estagiados em barricas de carvalho de 200 litros, servidas previamente 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. O lote das diferentes colheitas foi realizado em maio de 2017 e seguidamente engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,2

PH: 3,15

Açúcar Residual (g/l): 154,5

Acidez Total(g/l AT): 6,3

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:

Na colheita anterior:

Mundus Vini Spring Tasting – Medalha de Ouro (2016)

Decanter Asia Wine Awards – Medalha de Prata (2016)

Concurso de Vinhos de Portugal – Silver Medal (2016)

Decanter World Wine Awards – Platinum Medal / Melhor fortificado Português acima das 15€ (2016)

Revista de Vinhos – 16,5 Pts (2017)

Muscats du Monde – Gold (2017)