

Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal Superior

20 anos 1997



20,0
%vol

14-16°C



Este vinho apresenta uma coloração âmbar, com reflexos dourados e laivos esverdeados. Aromas de doce de laranja, chá verde, pétalas de rosa, avelãs, mel e canela.



Apresenta leveza e frescura nas notas doces de boca, longuíssimo.



20 anos



BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 20 ANOS 1997

DENOMINAÇÃO: DO Setúbal
CASTAS: 100% Moscatel Roxo de Setúbal
ESTÁGIO: 20 anos
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1987



HISTÓRIA:

Os Generosos de Setúbal Superiores da Bacalhôa são reservas especiais de vinhos generosos de colheita inteiramente produzidos com uvas próprias de vinhas localizadas no terroir de excepção das colinas do sopé da Arrábida. Este vinho é originado na vinha da Catarina onde a vindima de 1997 foi realizada na ultima semana de Agosto. No dia 11 de Fevereiro de 1999 iniciou-se o estágio em “estufa” onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento no dia 29 de Novembro de 2017.

PERFIL:

A vinificação segue as práticas tradicionais da região, comum aos generosos da casta Moscatel de Setúbal, que passa por uma curta fermentação em contacto com as películas – fermentação que é então parada com a adição da aguardente vínica selecionada. O vinho e a aguardente permanecem em contacto com as películas, em maceração, durante o Inverno que se segue. Após o vinho ser trasfegado e as suas massas prensadas, vai encher barris de carvalho (com capacidades entre 180 e 275 L), muitas delas previamente usadas no envelhecimento de Malt Whisky.

É de realçar o nosso sistema de envelhecimento em armazéns especiais, aqui chamados “estufas”, onde se verificam amplitudes térmicas naturais elevadas e variadas ao longo do ano.. Este sistema de envelhecimento semelhante ao método do “canteiro” dos generosos da Madeira, aliado ao facto de não se realizarem atestos durante todo o período de estágio, provoca uma gradual concentração dos vinhos e a formação de aromas e sabores muito complexos e surpreendentes..

Este generoso de Moscatel Roxo da colheita de 1997 é o nosso segundo Moscatel Roxo de Setúbal Superior 20 anos:. Continuam em estágio barricas com a mesma colheita que originarão futuros engarrafamentos (30 anos, 40 anos,...).

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,9

PH: 3,25

Açúcar Residual (g/l): 226,6

Acidez Total(g/l AT): 8,3

SO2 Total (mg/l):

Temperatura de Serviço: 14-16°C

NOTAS DE PROVA:

Este vinho apresenta uma coloração âmbar, com reflexos dourados e laivos esverdeados. Aromas de doce de laranja, chá verde, pétalas de rosa, avelãs, mel e canela.

Apresenta leveza e frescura nas notas doces de boca, longuíssimo.

GASTRONOMIA:

No final da refeição servido a 16-18°C, com queijos de sabores intensos, com sobremesas (óptimas combinações com chocolate), com café, e após o café.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: