



**BACALHÔA**  
VINHOS DE PORTUGAL

# Bacalhôa Moscatel de Setúbal

D.O. Setúbal 2015



17,0  
%vol

10 -12°C



Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, com cor de topázio, aromas e sabores intensos a moscatel, flor de laranjeira, citrinos, casca de laranja, frutas cristalizadas, chá e passas.



Na boca é encorpado, o aroma é intenso e realçado sendo conjugado com sensações de amargo doce, tendo um final muito longo e persistente.



12 meses em meias pipas usadas de carvalho.



# BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL 2015



**DENOMINAÇÃO:** DO Setúbal  
**CASTAS:** 100 % Moscatel de Setúbal  
**ESTÁGIO:** 12 meses em meias pipas usadas de carvalho  
**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa  
**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário  
**PRIMEIRA COLHEITA:** 1989

## HISTÓRIA:

Pretendíamos, animados pela mesma filosofia que levou à criação do JP Branco e Tinto, que o Bacalhôa Moscatel de Setúbal, embora com 2 anos de estágio obrigatório, fosse um produto mais acessível ao consumidor. A ideia era a de “democratizar” o Moscatel de Setúbal, vinho que como outros vinhos generosos (Vinho do Porto ou Madeira) têm uma certa conotação elitista e de consumo circunstancial (casamentos, baptizados, etc.). Hoje o Bacalhôa Moscatel de Setúbal é largamente consumido na região e o seu estilo, jovem e frutado, sugestionou o consumidor a bebê-lo em variadas circunstâncias: fresco com uma casca de limão, como aperitivo, a acompanhar sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo, com um bom café.

## PERFIL:

Produzido 100% com a casta Moscatel de Setúbal de vinhas desta Denominação de Origem, maioritariamente localizadas na serra da Arrábida, viradas a norte. Esta localização, protegida pela serra, dos ventos quentes do sul, confere maturações muito lentas, originando uvas moscatel de setúbal com muito boa acidez natural e fortes aromas frutados. Após uma curta fermentação, parada por a adição de aguardente vínica seleccionada, e de um período de maceração pós-fermentativa das películas com o vinho durante o Inverno seguinte à vindima, segue-se um estágio de 1 ano em meias pipas de carvalho usadas.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 17,0

PH: 3,10

Açúcar Residual (g/l): 140

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 130

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, com cor de topázio, aromas e sabores intensos a moscatel, flor de laranjeira, citrinos, casca de laranja, frutas cristalizadas, chá e passas; na boca é encorpado, o aroma é intenso e realçado, sendo conjugado com sensações de amargo doce, tendo um final muito longo e persistente.

## GASTRONOMIA:

Ideal como aperitivo, a acompanhar um café ou uma sobremesa de chocolate preto. Aconselhamos que seja consumido ligeiramente fresco (10°C).

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: