

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior

20 anos 1997



De cor âmbar, com reflexos dourados e esverdeados, este Moscatel apresenta aromas a doce de laranja amarga (marmelade), chá earl grey, alperce, figo de calda, avelã, mel e vinagrinho.



Doçura equilibrada por boa acidez e amargo que refresca a sensação de boca. Suave, longuíssimo.



20 anos



BACALHÔA MOSCATEL SUPERIOR 20 ANOS 1997

DENOMINAÇÃO: DO Setúbal
CASTAS: 100% Moscatel de Setúbal
ESTÁGIO: 20 anos
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1983



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.

Da casta Moscatel de Setúbal a Bacalhôa detém três vinhas nesta zona: a Serra da Ursa, a Catarina, e os Casais da Serra. Este engarrafamento da colheita de 1996 é o nosso terceiro Moscatel de Setúbal Superior 20 anos.

PERFIL:

Este generoso é originado na vinha da Serra da Ursa onde a vindima de 1997 foi realizada na primeira semana de Outubro. Em Fevereiro de 2000 iniciou-se o estágio em “estufa” onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento no dia 29 de Novembro de 2017.

Este engarrafamento da colheita de 1997 é o nosso terceiro Moscatel de Setúbal Superior 20 anos (anteriores foram o 1983, 1995 e 1996): Continuam em estágio barricas com a mesma colheita que originarão futuros engarrafamentos (30,40 anos,...)

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 20,1%

PH: 3,27

Açúcar Residual (g/l): 222,1

Acidez Total(g/l AT): 8,6

SO2 Total (mg/l):

Temperatura de Serviço: 14-16°C

NOTAS DE PROVA:

De cor âmbar, com reflexos dourados e esverdeados, este Moscatel apresenta aromas a doce de laranja amarga (marmelade), chá earl grey, alperce, figo de calda, avelã, mel e vinagrinho.

Doçura equilibrada por boa acidez e amargo que refresca a sensação de boca. Suave, longuíssimo.

GASTRONOMIA:

Como aperitivo servido a 14-16°C

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: