

Bacalhóa Moscatel de Setúbal Superior

D.O Setúbal 2003



19,0
%vol

12 -14°C



Apresenta uma cor topázio dourada, aromas e sabores intensos a flor de laranjeira, citrinos, doce de laranja amarga, passas, figos e nozes, um palato cheio com um balanço excelente entre a acidez e a riqueza de açúcar. "Marmelade", chá Earl Grey, corintos, damascos secos, figos, "rancio", nozes, são outros sabores que descobrirá.



A envolver estes aromas e sabores encontrará uma textura suave onde o equilíbrio entre os gostos, doce, ácido e amargo é perfeito. Depois de beber, estas sensações perduram agradavelmente por muitos segundos.



10 anos em meias pipas de carvalho usadas de 200 litros.



BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 2003

DENOMINAÇÃO: Setúbal DO

CASTAS: 100% Moscatel de Setúbal

ESTÁGIO: 10 anos em meias pipas de carvalho usadas de 200 litros

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

PRIMEIRA COLHEITA: 1983



HISTÓRIA:

A Bacalhôa Vinhos de Portugal tem vinhas de Moscatel de Setúbal muito antigas nos melhores “terroirs” da região. No início dos anos 80 decidiu pela produção do vinho generoso mais famoso da região, consciente da grande qualidade que estes vinhos adquirem com a idade.

PERFIL:

Esta marca é sempre produzida com 100% de uvas da casta Moscatel de Setúbal das nossas vinhas localizadas nas colinas argilo-calcárias da Serra da Arrábida em Azeitão. Nesta vindima de 2003 foram selecionadas uvas da Serra da Ursa, vinha plantada em 1980 que pela sua localização em altitude, orientação, virada a norte e idade, produz uvas Moscatel de Setúbal com maturações lentas, isto é, não só com riqueza em açúcar mas também ricas em acidez natural e maturação fenólica completa. A tecnologia de vinificação usada é a mais tradicional, que passa por uma curta fermentação em contacto com as películas, então parada com adição de aguardente vínica selecionada. O vinho fica em maceração até ao fim do inverno (5 a 6 meses), conseguindo-se uma extração total de aromas e sabores. É então trasfegado e as suas massas prensadas. Seguidamente estagia em pequenos barris de carvalho, colocados em armazéns especiais onde se verificam grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento provocam uma concentração e intensidade dos aromas e sabores, o que vem acentuar ainda mais a personalidade única destes vinhos generosos.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,0

PH: 3,18

Açúcar Residual (g/l): 168,8

Acidez Total(g/l AT): 6,7

SO2 Total (mg/l): 135

Temperatura de Serviço: 12-14°C

NOTAS DE PROVA:

Apresenta uma cor topázio dourada, aromas e sabores intensos a flor de laranjeira, citrinos, doce de laranja amarga, passas, figos e nozes, um palato cheio com um balanço excelente entre a acidez e a riqueza de açúcar. “Marmelade”, chá Earl Grey, corintos, damascos secos, figos, “rancio”, nozes, são outros sabores que descobrirá. A envolver estes aromas e sabores encontrará uma textura suave onde o equilíbrio entre os gostos, doce, ácido e amargo é perfeito. Depois de beber, estas sensações perduram agradavelmente por muitos segundos.

GASTRONOMIA:

Sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo com um bom café.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: