

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior

30 anos - 1985



19,5
%vol

 14-16°C



De cor âmbar, com reflexos dourados e esverdeados, este Moscatel apresenta aromas a doce de laranja amarga (marmelade), chá preto, passa, mel, toffe, figo de calda, amêndoas torradas e vinagre balsâmico.



Este Moscatel apresenta um notável equilíbrio entre, o doce, ácido e amargo. Sublime, sedoso e longuíssimo.



30 anos



REVISTA DE
VINHOS
PARA APRECIADORES EXIGENTES

BACALHÔA MOSCATEL SUPERIOR 30 ANOS 1985

DENOMINAÇÃO: DO Setúbal
CASTAS: 100% Moscatel de Setúbal
ESTÁGIO: 30 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 exceção 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 generoso de Moscatel de Setúbal da colheita de 1985 é o nosso primeiro Moscatel de Setúbal Superior 30 anos.

PERFIL:

Este vinho é originado na vinha da Serra da Ursa onde a vindima de 1985 foi realizada na última semana desse Setembro. No dia 21 de Fevereiro de 1989 iniciou-se o estágio em “estufa” onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento no dia 24 de Novembro de 2016.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 19,5

PH: 3,32

Açúcar Residual (g/l): 218,8

Acidez Total(g/l AT): 8,7

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 marga (marmelade), chá preto, passa, mel, toffe, figo de calda, amêndoas torradas e vinagre balsâmico.

Este Moscatel apresenta um notável equilíbrio entre, o doce, ácido e amargo. Sublime, sedoso e 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 (ótimas combinações com chocolate), com café, e após o café.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Revista de Vinhos – Prémio de Excelência (2016)

Muscats du Monde – Silver (2017)

Revista de Vinhos – 19 Pts (2017)