

BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 20 ANOS

VINHO GENEROSO 2002



D.O. SETÚBAL SUPERIOR



20,0
%vol



14°C - 16°C



100% Moscatel Roxo de Setúbal



Argilo-Calcário



20 anos em barricas de carvalho



50cl



Caixa 4uni.
Peso da Caixa: 7,05 kg
Dimensões 0,175 x 0,075 x 0,240m
Volume: 0,015 m3



Filipa Tomaz da Costa

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. A casta Moscatel Roxo de Setúbal estava há 20 anos em vias de extinção. Tendo em conta que origina generosos de Setúbal de qualidade superior, a Bacalhôa Vinhos de Portugal, já tendo videiras dispersas desta casta em vinhas de Moscatel de Setúbal, como a vinha da Catarina, mais tarde promoveu o plantio das duas maiores vinhas de Moscatel Roxo da região: as Nenas e a Quinta dos Frades.

PERFIL

Este vinho é originado nas vinhas da Catarina e Nenas onde a vindima de 2002, ano tardio, foi realizada no dia 4 de Setembro 2002. Em de Junho de 2003 iniciou-se o estágio em "estufa" onde o vinho permaneceu até ao seu engarrafamento.

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 225L), muitas delas previamente usadas no envelhecimento de Malte 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 2002 é o nosso sexto Moscatel Roxo de Setúbal Superior 20 anos. Continuam em estágio barricas com a mesma colheita que originarão futuros engarrafamentos (30 anos, 40 anos,...).

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, reflexos dourados e laivos esverdeados.

Aroma doce de laranja, chá verde, pétalas de rosa, avelãs, mel, canela. Na boca leveza e frescura nas notas doces de boca, longuíssimo.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 20

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 8,86

PH: 3,41

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 222,3

ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

Como aperitivo, servido a 14-16°C.

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

Revisto em 29/08/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt