

BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL

VINHO GENEROSO 2019



D.O. SETÚBAL



Moscatel de Setúbal (100%)



Argilo-calcário



12 meses em meias pipas usadas de carvalho



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,19 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3



Filipa Tomaz da Costa



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 uva 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.

NOTAS DE PROVA

Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, com cor de topázio, aromas e sabores intensos a moscatel, flôr de laranja, 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.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 17,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 6,0
PH: 3,15
SO₂: 120
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 146
ALERGÉNEOS: Contém sulfitos

GASTRONOMIA

Fresco, com uma casca de limão, como aperitivo; a acompanhar sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou citrinos; ou simplesmente como digestivo, no final da refeição. Aconselhamos que seja consumido ligeiramente fresco (10°C).

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Colheita 2017: **Mundus Vini Spring Tasting 2021** - Medalha de Ouro

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.

Revisto em: 05/06/2023



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