



Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2011



Capacidade: 750ml

Castas: Moscatel de Setúbal

Grau: 17,5% Vol.

Vinificação: Curta fermentação parada pela adição de aguardente vínica seleccionada, seguida de um período de maceração pós-fermentativa das películas com o vinho, durante o Inverno após a vindima.

Estágio: Envelhecido em meias-pipas de carvalho usadas.

Notas de prova: Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, cor tupázio, um aroma intenso a moscatel, flor de laranjeira, 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.

Gastronomia: Aperitivo, fresco, com uma casca de limão, a acompanhar sobremesas confeccionadas com chocolate preto ou simplesmente como digestivo, com um bom café.

Temperatura de Serviço: 10 - 12 °C

Prêmios:

Colheita 2009: Medalha de Ouro | Concours Mondial de Bruxelles | 2013

Colheita de 2009: Medalha de Prata | Decanter World Wine Awards | 2013

Colheita de 2007: International Trophy/Medalha de Ouro | Decanter World Wine Awards | 2012

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos moscatéis são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10º-12º;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

www.bacalhoa.com - 2014-10-20 00:50:05

*Safra 2011. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*