

# Bacalhôa Moscatel de Setúbal

D.O. Setúbal 2012



BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL  
EN 10, APART.54 | 2925-901 AZEITÃO – PORTUGAL | T.+351 212 198 060 | F. +351 212 198 066  
info@bacalhoa.pt | www.bacalhoa.com

*Safra 2012. Prova na Quinta da Bacalhôa, Azeitão/PT 04/11/2015.*

## BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL 2012

**DENOMINAÇÃO:** DO Setúbal

**CASTAS:** 100 % Moscatel de Setúbal

**ESTÁGIO:** 1 ano em meias pipas usadas de carvalho

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1989 engarrafado em 1993



### 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, batizados, 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.

### 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 uvas com boa acidez natural e fortes aromas frutados. Após uma curta fermentação, para a adição de aguardente vínica selecionada, 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.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 17,5

**pH:** 3,40

**Açúcar Red (g/l):** 155,5

**Acidez Total (g/l AT):** 5,8

**SO2 Total (mg/l):** 120

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

### NOTAS DE PROVA:

Este Moscatel de Setúbal tem um estilo jovem e frutado, cor topázio, 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:

Aconselhamos que seja consumido ligeiramente fresco (10°C).

### PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Decanter World Wine Awards - Bronze Medal (2015)

International Wine Challenge - Commended Medal (2015)

International Wine & Spirits Competition - Bronze Medal (2015)

Revista de Vinhos - 15,5 Pontos (2015)