

4+



# Bacalhôa Moscatel Roxo Superior

D.O. Setúbal 2002



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](mailto:info@bacalhoa.pt) | [www.bacalhoa.com](http://www.bacalhoa.com)

*Safra 2002. Prova na Quinta da Bacalhôa, Azeitão/PT 04/11/2015.*

## BACALHÔA MOSCATEL ROXO SUPERIOR 2002

**DENOMINAÇÃO:** DO Setúbal Superior

**CASTAS:** 100 % Moscatel Roxo

**ESTÁGIO:** 10 anos em barricas de carvalho de 200 litros servidas a whisky numa estufa com grandes amplitudes térmicas.

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1987



### HISTÓRIA:

A casta Moscatel Roxo era há poucos anos uma casta em vias de extinção. Tendo em conta que origina vinhos de Qualidade Superior, a Bacalhôa Vinhos de Portugal, promoveu o plantio da maior vinha de Moscatel Roxo do mundo (4ha).

### PERFIL:

Produzido inteiramente com uvas da casta Moscatel Roxo, de uma única colheita, de vinhas certificadas e plantadas nas encostas da serra da Arrábida, Região Demarcada DO Setúbal. Na colheita de 2001, ainda em Agosto procedeu-se à vindima destas uvas que neste “terroir” amadurecem sempre no cedo. A tecnologia de vinificação utilizada foi a tradicionalmente usada nos vinhos DO Setúbal desta Região: após uma curta fermentação do mosto em contacto com as películas, adicionou-se aguardente de vinho selecionada que, ao parar a fermentação, permitiu a conservação de uma doçura original das uvas. O vinho foi mantido durante o Inverno em contacto com as películas e seguidamente sangrado, e as massas prensadas. Seguiu-se um estágio de 10 anos em barricas de carvalho de 200 litros, servidas a whisky, num armazém especial onde se verificam grandes amplitudes térmicas. Estas condições de envelhecimento provocam uma concentração e intensidade dos aromas e sabores, que acentuaM ainda mais a personalidade única destes vinhos generosos.

### ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 18,5

PH: 3,35

Açúcar Residual: 186,0

Acidez Total (g/l AT): 6,8

SO2 Total (mg/l): 135

Temperatura de Serviço: 12-14°C

### NOTAS DE PROVA:

Este vinho apresenta uma coloração topázio escura, um aroma intenso, rico e complexo, com notas florais de flor de laranjeira e rosas, passas, amêndoas e mel. Na boca sabores idênticos aos aromas sobre uma doçura bem equilibrada por uma boa acidez e adstringência – um conjunto com corpo, suavidade e boa persistência.

### GASTRONOMIA:

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

### PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Medalha de Ouro/TOP 10 Mundial: Muscats du Monde | 2014

Medalha de Ouro: Decanter World Wine Awards | 2014