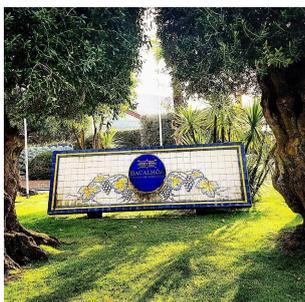




13³⁰\$



BACALHÕA – Moscatel de Setubal PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

10809882

PAYS

Portugal

FORMAT

750

MILLÉSIME

2017

APPELLATION

DOC Setubal

CÉPAGE

100 % Moscatel de Setubal

ALCOOL

17

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin de Dessert Blanc

VIGNOLE

LIEU, NOM

Serra da Arrabida, Péninsule de Setubal

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

La région, protégé des vents chauds du sud, permet une maturation lente donnant des raisins avec une bonne acidité et des arômes forts et féconds.

La fermentation initiale est interrompue avec l'ajout d'aguardente (eau de vive Portugaise) après avoir laissé macérer le jus avec les peaux tout au long de l'hiver suivant la récolte.

Élevage d'un an en barriques de chêne usées pour développer de la complexité.

DÉGUSTATION

VISUEL

Ce Moscatel de Setubal a un style jeune et fruité, avec une couleur topaze.

OLFACTIF

Arômes de moscatel classiques comme la fleur d'oranger, citron, fruits confits, le thé et les raisins secs.

GUSTATIF

En bouche une bouche lourde sentir avec des saveurs correspondant aux arômes combinés avec une finale longue et persistante.

ACCOMPAGNEMENT

Fonctionne très bien comme un aperitif, servi frais avec un zeste de citron. Aussi paires bien avec les desserts à base de chocolat noir ou tout simplement en digestif avec un bon café.

PRIX ET DISTINCTIONS

2009 Millésime: Gold Medal Concours Mondial de Bruxelles 2013

2009 Millésime: Silver Medal Decanter World Wine Awards 2013

>

ACCOMPAGNE

Desserts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

5,73

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

170 g/L

PH

3,44