

BASTARDINHO DE AZEITÃO

VINHO LICOROSO

40 Anos

“O Canto do Cisne”

Após longuíssimos anos de envelhecimento do Bastardinho de Azeitão (Trousseau), chegamos ao fim deste extraordinário néctar da Península de Setúbal. Durante muito tempo fizemos o 25 anos, mais tarde o 20 anos e a seguir devido ao envelhecimento das bases passámos ao 30 anos. Este ano, não sendo possível manter o perfil do mesmo, tivemos de avançar para o 40 anos. Aqui a colheita mais nova tem 40 e poucos anos e a mais velha cerca de 80.

Este vinho deve ser apreciado com grande rigor e solenidade, pois são os últimos 2300 litros.

Nota de interesse: Estas vinhas existiam entre a Costa da Caparica e o Lavradio tendo sido arrancadas devido ao crescimento urbanístico. Em 1983 foi-nos entregue a última tonelada de uvas provenientes de uma vinha com cerca de 90 anos, cujas uvas tinham um potencial de álcool provável de 18°. Para prevenir a sua extinção plantámos em 2005 meio hectare numa das nossas propriedades.



“O Canto do Cisne”

Um vinho licoroso raro e único. O blend é composto por diferentes colheitas, entre 40 e 80 anos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Classificação: Vinho Licoroso

Castas: Bastardo (Trousseau)

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Argiloso

Produção de Vinho: Os últimos 2.300 Litros

Notas de Prova:

Cor: Âmbar muito carregado com aurela verde bem marcada e fundo vermelho

Aroma: Extremamente frutado a amêndoa, avelãs, cravinho, nozes, figos, mel. Subtileza, elegância e grande equilíbrio

Paladar: *Finess*, fresca, macieza, muito elegante, excelente relação açúcar/acidez

Final de Prova: Longuíssimo

Vinificação: A sua fermentação era parada por adição de aguardente vínica, e tinha uma maceração pelicular de 5 meses.

Envelhecimento: Em cascos de madeira usada.

Análises:

Teor de Álcool – 18,0 %

Acidez Total – 9,12 g/L ácido tartárico

pH - 3,06

Açúcar Residual – 193 g/L

Modo de Servir: Como aperitivo ou vinho de sobremesa a 16°C.

Conservação em Cave Particular: Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade 60%.

Longevidade Prevista: Este vinho foi submetido, no seu envelhecimento, a um processo natural de oxidação. Assim, não existe evolução após engarrafamento. Se o armazenamento da garrafa, após aberta, for feito de modo correcto, este vinho manter-se-á idêntico por muitos anos.

JOSÉ MARIA  DA FONSECA