

Família Horácio Simões - Licoroso Bastardo 2013



O Bastardo, é um vinho produzido, na Região de Setúbal demarcada desde 1907. A Casa Agrícola Horácio Simões soube em boa altura apostar nesta casta que se encontra extinta na região e produzir este néctar, inovador.

Notas de Prova

Cor: Lindo âmbar, escuro

Aroma: Complexo, compota, figos, especiaria e frutos secos

Sabor: Redondo, muito macio e muito fresco

Final de Boca: Fresco, prolongado

Sugestões de Acompanhamento

Como acompanhamento de uma boa sobremesa servido a uma temperatura de 14°C.

Guardar

Deve ser guardado ao alto, em local seco com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: Palmela

Tipo: Licoroso

Região: Península Setúbal

Área de Vinha: 0,5 ha.

Tipo de Solo: Argilo-Calcários

Produção de Vinho: 1.200 Litros

Análise Físico-Química

Teor de Álcool 19,5 % Acidez Total 8.5 gr/ácido tartárico pH 3,35

Vinificação

O processo de envelhecimento da nossa casa intensifica a fruta, criando um paladar complexo que é característico dos grandes licorosos velhos. Este Bastardo é ideal para acabar uma refeição e torna-se uma inspiração para uma boa conversa. É produzido segundo o método tradicional dos grandes generosos na nossa casa. As uvas colhidas à mão são desengaçadas e esmagadas, seguindo-se a fermentação com maceração das películas para extração dos melhores constituintes. A adição da aguardente vínica estabelece o equilíbrio entre o corpo e o aroma do vinho, sendo o momento ideal estabelecido pela equipa de Enologia após um rigoroso controlo. Ao longo dos anos, os vinhos Generosos Horácio Simões são cuidadosamente trasfegados, provados e analisados e loteados com base nos ensinamentos deixados pelas gerações anteriores. Antes de sair para o mercado os nossos vinhos são avaliados pelos provadores da família (obrigatório representação de 3 gerações).

Enólogo: Luís Camacho Simões