

# Bacalhôa Alicante Bouschet

## Tinto 2016



14,5  
%vol

16 -18°C



Cor muito carregada e profunda, aromas de frutos encarnados, como o morango maduro.



Notas de mentol e especiarias, estruturado, vivo, complexo e longo na boca.



85% do vinho, 11 meses em barricas de carvalho francês segundo e terceiro ano.



# BACALHÔA ALICANTE BOUSCHET 2016

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 100% Alicante Bouschet

**ESTÁGIO:** 85% do vinho, 11 meses em barricas de carvalho francês segundo e terceiro ano

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Arenoso

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2016



## HISTÓRIA:

A diversidade e o carácter singular das castas é um tema cada vez mais abordado pelos produtores vitivinícolas em todo o mundo. Em Portugal possuímos variedades e *terroirs* que nos proporcionam vinhos únicos. É neste sentido que a Bacalhôa criou uma nova gama de variedades, onde a casta é estrela.

Este é um projeto a longo prazo, tendo como compromisso proporcionar ao consumidor um vinho de qualidade, com as melhores castas, provenientes de *terroirs* únicos. Cada vinho irá refletir a tipicidade característica da casta.

O mais recente membro da família, apresentado em 2018, é o Bacalhôa Alicante Bouschet.

## PERFIL:

Da nossa vinha Pinheiro Ramudo no *terroir* arenoso da Península de Setúbal onde a casta Alicante Bouschet produz vinhos exuberantes na sua elegância, potência e complexidade.

Na sua vinificação utilizou-se um método tradicional; fermentou a temperatura controlada (25°C), seguindo-se um período de maceração pelicular pós-fermentativa.

Finalmente, após a separação das partes sólidas, 85% do vinho estagiou durante 11 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano.

Em Maio 2018 elaborou-se o lote final tendo sido logo engarrafado. Já em garrafa estagia nas caves da empresa até à sua comercialização.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,56

Açúcar Residual (g/l): 0,7

Acidez Total(g/l AT): 6,5

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 16-18°C

## NOTAS DE PROVA:

Cor muito carregada e profunda, aromas de frutos vermelhos, como o morango maduro, com notas de mentol e especiarias, estruturado, vivo, complexo e longo na boca.

Apresenta um grande potencial de guarda.

## GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carne, caça e queijos.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: