

Bacalhôa Merlot

Tinto 2015



14,0
%vol

16 -18°C



De cor vermelha intensa apresenta notas de fruta encarnada, como a cereja e a ameixa combinadas com “nuances” de chocolate, café moca e especiarias.



Na boca é cheio, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes mas firmes que lhe conferem uma estrutura complexa e muito persistente. Este vinho tem um ótimo potencial de envelhecimento em garrafa.



18 meses em barricas de carvalho francês.



BACALHÔA MERLOT 2015

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península de Setúbal
CASTAS: 100% Merlot
ESTÁGIO: 18 meses em barricas novas de carvalho francês
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1986



HISTÓRIA:

Inspirado nos famosos Pomerol de Bordéus, o “desenho” do primeiro vinho 100% Merlot português começou com a plantação de uma primeira vinha na Má Partilha nos anos 80 a que se seguiram outras sempre nos argilo-calcários de Azeitão. Desde a primeira colheita engarrafada, do ano 1986, mantém-se o mesmo tipo de vinificação respeitadora do perfil encorpado mas muito elegante desta marca.

PERFIL:

Inteiramente produzido com a casta Merlot, em solos argilo-calcários, as condições climatéricas da zona da Serra da Arrábida, permitem a obtenção de uvas desta casta com forte personalidade local. Foi feita uma fermentação clássica, lenta e controlada seguida de um fim de fermentação em barricas novas de carvalho francês tipo “Allier” que contribuiu para a excelente integração dos aromas e sabores da uva e da madeira. A posterior maturação prolongada nas mesmas barricas garantiu uma complexidade de palato complementar.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,28

Açúcar Residual (g/l): 0,7

Acidez Total(g/l AT): 6,31

SO2 Total (mg/l): 91

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha intensa apresenta notas de frutos vermelhos, como a cereja e a ameixa combinadas com “nuances” de chocolate, café moça e especiarias.

Na boca é cheio, tem fruta madura combinada com taninos finos e elegantes mas firmes que lhe conferem uma estrutura complexa e muito persistente. Este vinho tem um ótimo potencial de envelhecimento em garrafa.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: