

JP Azeitão

Branco 2018



13,0
%vol

 10-12 °C



De cor citrina, o JP Azeitão Branco 2018 apresenta-se com um aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos.



Na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente.



É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou aperitivos.



JP AZEITÃO BRANCO 2018

DENOMINAÇÃO: Vinho Branco Regional Península de Setúbal

CASTAS: 50% Moscatel de Setúbal e 50% Fernão Pires

ESTÁGIO: N/A

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: N/A

PRIMEIRA COLHEITA: 1993



HISTÓRIA:

Num país de sol como Portugal, com cerca de 800 km de costa e praia, com um mar azul batido e de água fria, onde é pescado o melhor peixe da Europa, tinha que se inventar um vinho branco que estivesse em perfeita sintonia com esta "Arte de Viver". Numa época, em que os vinhos brancos portugueses eram ainda bastante vivos, frutados e refrescantes, impunha-se criar um vinho de muita apetência, fresco, leve e ultra moderno e no qual sobressaíssem naturalmente as notas florais e frutadas. JP Branco será o vinho que marcou a viragem da história da Bacalhôa Vinhos de Portugal. Foi um rápido sucesso de vendas ultrapassando, em três anos, os 3 milhões de garrafas vendidas. Agora com nova imagem, explicamos as principais características de cada casta utilizada, para satisfazer os consumidores cada vez mais exigentes e informados.

PERFIL:

Produzido em 2018 a partir das duas principais castas brancas da Península de Setúbal, o Moscatel de Setúbal (50%) e o Fernão Pires (50%). Nesta colheita, o ano decorreu muito seco, provocando uma maturação um pouco precoce das uvas. O Fernão Pires foi vindimado na terceira semana de Agosto, tendo o Moscatel de Setúbal sido colhido no final de Setembro. Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando-se métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas visando a conservação dos aromas primários da uva. Os vinhos varietais foram então loteados, contribuindo os de Moscatel de Setúbal nas características florais e frescura do lote final, sendo os de Fernão Pires responsáveis por uma estrutura e aromas de frutas amarelas.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,51

Açúcar Residual (g/l): 1,8

Acidez Total(g/l AT): 4,91

SO2 Total (mg/l): 92

Temperatura de Serviço: 10-12°C

NOTAS DE PROVA:

De cor citrina, o JP Azeitão Branco 2018 apresenta-se com um aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos; na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez bem presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco, longo e persistente.

GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de peixes grelhados, saladas ou com aperitivos.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: