



BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

JP Azeitão

Tinto 2018



13,0
%vol

14-16°C



De cor vermelha e brilhante, aroma frutado com dominância das “nuances” de frutos encarnados do bosque, de morangos e ginjas.



Na boca apresenta-se com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.



Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos (14-16°C).



JP AZEITÃO TINTO 2018

DENOMINAÇÃO: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

CASTAS: 40% Syrah, 35% Castelão e 25% Aragonez

ESTÁGIO: N/A

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: N/A

PRIMEIRA COLHEITA: 1993



HISTÓRIA:

Em 1996, a Bacalhôa Vinhos de Portugal viu-se atribuir a gratificante menção de Melhor Empresa do Ano pelo autor do “Roteiro Prático dos Vinhos Portugueses”, por tudo quanto fez pela divulgação do vinho através do acréscimo do consumo. A gama dos vinhos da Bacalhôa Vinhos de Portugal são, o que se poderia chamar o resultado de “uma ideia de génio” e um excelente exemplo de boa relação preço/qualidade. O autor do Roteiro escrevia nessa altura a propósito desta figura genial: “António Francisco Avillez conseguiu assim o milagre de devolver o vinho às grandes multidões sem abandonar os produtos de elevada qualidade; evitou que o vinho prosseguisse um rumo elitista que o condenaria à morte súbita.” Agora com nova imagem, explicamos as principais características de cada casta utilizada, para satisfazer os consumidores cada vez mais exigentes e informados.

PERFIL:

A colheita de 2018 foi produzida 40% a partir da casta Syrah, proveniente de vinhas de areias na zona de Palmela. Os restantes 60% do lote, são constituídos por vinhos de Castelão e Aragonez, provenientes de vinhas em solos arenosos desta mesma região. As castas são vindimadas separadamente, utilizando-se uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada, para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável para consumir jovem.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,76

Açúcar Residual (g/l): 4,8

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 81

Temperatura de Serviço: 14-16°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha e brilhante, aroma frutado com dominância das “nuances” de frutos encarnados do bosque, de morangos e ginjas, apresenta-se na boca com sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave e fresca.

GASTRONOMIA:

Este vinho é ideal para acompanhar pratos leves de carne e bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos (14-16°C).

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: