

Meia Pipa Private Selection

Tinto 2015



14,0
%vol

16 -18°C



De cor vermelha arroxeadada intensa, o Meia Pipa 2015, apresenta aromas e sabores de frutos encarnados bem marcados, como a ginja e a ameixa preta, com notas subtis de menta, especiarias e baunilha.



Os taninos suaves e finos estão bem presentes conferindo uma estrutura longa, cheia e complexa. Este vinho tem um óptimo potencial de envelhecimento em garrafa.



8 meses em barricas de carvalho francês segundo e terceiro ano.



MEIA PIPA PRIVATE SELECTION TINTO 2015



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península da de Setúbal

CASTAS: Castelão e Syrah

ESTÁGIO: 8 meses em barricas de carvalho francês segundo e terceiro ano

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Arenosos

PRIMEIRA COLHEITA: 1986

HISTÓRIA:

A Bacalhôa Vinhos de Portugal tem anualmente lotes pequenos de vinho tinto de alta qualidade, da região Península de Setúbal, mas sem destino específico. Foi decidido em 1986 lotear estes vinhos e colocá-los em meias pipas de carvalho, o que deu origem ao nome da marca. Destinava-se a ser vendido em meias pipas – vasilha de madeira com a capacidade de cerca de 250 litros - aos amigos da casa, mas a receção que lhe fizeram era tão positiva, que se decidiu libertar também quantidades engarrafadas limitadas, para exportar para alguns países escolhidos. De alguns anos para cá engarrafamos a totalidade do vinho, tendo a sua produção crescido à escala de uma das marcas importantes da empresa.

PERFIL:

Produzido a partir das castas Syrah e Castelão plantadas na Península de Setúbal, onde as uvas apresentam excelentes condições de maturação e que enaltecem a personalidade de cada uma das castas. Estas castas encontram o “terroir” ideal para vinhos ricos, encorpados, cheios na boca e elegantes e complexos nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. As duas variedades foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional e mantidas à parte até à criação do lote final. O vinho estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês já utilizadas. Meia Pipa é um vinho que apresenta um excelente equilíbrio entre os aromas característicos das castas e a madeira, com uma longa persistência gustativa.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,0

PH: 3,53

Açúcar Residual (g/l): 1,3

Acidez Total(g/l AT): 5,42

SO2 Total (mg/l): 87

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha arroxeadada intensa, o Meia Pipa 2015, apresenta aromas e sabores de frutos encarnados bem marcados, como a ginja e a ameixa preta, com notas subtis de menta, especiarias e baunilha; os taninos suaves e finos estão bem presentes conferindo uma estrutura longa, cheia e complexa. Este vinho tem um óptimo potencial de envelhecimento em garrafa.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: