

Palácio da Bacalhôa

Tinto 2014



14,5
%vol

16 -18°C



A colheita de 2014, de cor vermelha profunda, apresenta-se muito concentrada com notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moca, baunilha e frutos secos.



Estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente.



18 meses em barricas novas de carvalho francês, mínimo de 19 meses em garrafa antes do início da comercialização.



PALÁCIO DA BACALHÔA TINTO 2014



DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Península de Setúbal

CASTAS: 60,5% Cabernet Sauvignon, 36,2% Merlot e 3,3% Petit Verdot

ESTÁGIO: 12% do mosto fermentou e estagiou 4 meses em barricas novas de carvalho francês

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário (franco-arenoso)

PRIMEIRA COLHEITA: 2000

HISTÓRIA:

Na colheita de 2000, para além do Quinta da Bacalhôa, foi decidido lançar um novo vinho tinto desta propriedade – O Palácio da Bacalhôa. Este vinho é resultante de um lote de uma seleção dos vinhos do Quinta da Bacalhôa que após o estágio em madeira, são avaliados e considerados de qualidade superior. Até ao presente 2014, foram lançados Palácios da Bacalhôa das colheitas de 2000, 2001, 2003, 2004, 2005, 2007, 2008, 2009 e 2013. Considerado um vinho único de qualidade excecional, trabalhamos o conceito e filosofia da empresa, “Arte Vinho Paixão”, numa edição exclusiva e numerada, com uma frase personalizada e assinada pelo Sr. Comendador José Berardo que reflete o seu próprio estado de alma, acerca do mundo, da vida e do vinho.

PERFIL:

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão viradas a Norte. Encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-calcários e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta, o Cabernet Sauvignon, o Merlot e o Petit Verdot, beneficiam das condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Os vinhos elementares fermentaram a temperatura controlada (25° C), seguindo-se um período de “cuvaision” (maceração pelicular pós-fermentativa) de 1 semana. Finalmente após a separação das partes sólidas, estagiaram durante 18 meses em barricas novas de 225 litros de carvalho francês grão fino. Após uma seleção criteriosa dos melhores vinhos produzidos daquela quinta, seleção feita barrica a barrica, elaborou-se o lote final do Palácio da Bacalhôa 2014 – 60,5% Cabernet Sauvignon, 36,2% Merlot e 3,3% Petit Verdot. O seu engarrafamento decorreu em Maio de 2016 e, já em garrafa, estagiou nas nossas caves até à sua comercialização.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,55

Açúcar Residual (g/l): 0,9

Acidez Total(g/l AT): 6,2

SO2 Total (mg/l): 80

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

A colheita de 2014, de cor vermelha profunda, apresenta-se muito concentrada com notas fortes de frutos de baga encarnados combinados com nuances de café, moca, baunilha e frutos secos numa estrutura cheia, complexa, fresca, elegante e persistente.

GASTRONOMIA:

Pratos de carnes vermelhas, caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

VINHO Grandes Escolhas - 18,5 Pontos (2018)