



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL

JP Azeitão Branco 2013



[Comprar on-line »](#)

Cor: Branco

Capacidade: 750ml

Castas: Fernão Pires e Moscatel de Setúbal

Grau: 13% Vol.

Vinificação: Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas, visando a conservação dos aromas primários da uva.

Estágio: Sem estágio em madeira.

Notas de prova: 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 presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco e longo.

Gastronomia: Aperitivos ou refeições leves.

Temperatura de Serviço: 10 - 12 °C

Prémios:

Colheita de 2012: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2013

Colheita de 2012: Medalha de Bronze | International Wine & Spirits | 2013

Colheita de 2011: 87 Pontos | Wine Spectator | 2012

Acondicionamento: As condições de armazenamento ou de guarda dos vinhos são muito importantes se pretendemos preservar as características dos vinhos e garantir uma evolução regular ao longo do tempo. O local de armazenamento, deve garantir:

- uma temperatura que ronde os 10º-12º;
- com alguma ventilação de modo a evitar a proliferação de fungos;
- deve permitir a disposição das garrafas deitadas;
- ausência de oscilações ou vibrações;
- ausência de odores desagradáveis;
- as garrafas devem estar ao abrigo da luz;
- a humidade relativa deve ser elevada.

www.bacalhoa.com - 2014-06-25 14:59:20

Prova da safra 2011. Bolinhos de bacalhau. Jantar em 02/05/2014.