



Quinta da Bacalhôa Tinto 2012

Península de Setúbal

[Comprar on-line »](#)

Cor: Tinto

Capacidade: 750 ml

Castas: Cabernet Sauvignon e Merlot

Grau: 14,5% Vol.

Primeira Colheita: 1979

Vinificação: As castas escolhidas no encepamento da Quinta, o Cabernet Sauvignon e o Merlot, beneficiam das condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Após uma fermentação dos vinhos elementares, durante uma semana, a temperatura controlada, seguiu-se um período de "cuvaision" (maceração pelicular pós-fermentativa) de três semanas.

Estágio: Com uma selecção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 11 meses.

Notas de prova: Aromas de frutos vermelhos combinados com "nuances" de madeira e especiarias; na boca, as sensações de frutas vermelhas são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo. Possui um grande potencial de envelhecimento.

Gastronomia: Pratos de carne vermelha e caça.

Temperatura de Serviço: 16 - 18 °C

Prémios:

Colheita de 2010: Medalha de Bronze | Decanter World Wine Challenge | 2012

Colheita de 2009: Medalha de Bronze | International Wine Challenge | 2012

Colheita 2009: Medalha de Bronze | Decanter World Wine Awards | 2012

Colheita de 2008: 93 pontos | Editor's Choice & TOP 100 (46°) | Wine Enthusiast Magazine | 2010

*Safra 2011. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,
Trattoria Porcini, 31/08/2014.*