

ENTRAR MÍDIA FALE CONOSCO

Buscar

0 itens

R\$0.00

MEU CARRINHO

HOME

QUEM SOMOS

VINHOS

VINÍCOLAS

KITS

PROMOÇÕES

HARMONIZAÇÕES

QUINTA DA
BACALHÃ

Safra 2012

R\$180.00

1

ADICIONAR

BACALHÃ

Considerada a mais bela quinta da primeira metade do século XV ainda existente em Portugal, a Bacalhã é uma antiga propriedade da Casa Real Portuguesa. Localizados em Azeitão, a Quinta e o famoso Palácio da Bacalhã constituem um monumento artístico da maior relevância para o País.

Prêmios:

2014 - Revista de Vinhos: 17 Pts

2015 - Revista de Vinhos: 17,5 pts

Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: 90% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot

Estágio: 11 meses em barricas novas de carvalho francês Allier

Enóloga: Filipa Tomaz da Costa

Tipo de Solo: Calcários

Primeira Colheita: 1979

Teor Alcoólico (%): 14,5 vol.

Conteúdo: 750ml

A vinha plantada na Quinta da Bacalhã encontra o "terroir" ideal para a produção de excelentes vinhos – solos calcários vermelhos e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. As castas escolhidas no encepamento da Quinta o Cabernet Sauvignon e o Merlot beneficiam de condições naturais para uma maturação lenta e equilibrada. Em 2012, tanto o Merlot como o Cabernet Sauvignon apresentaram à vindima, uvas muito sãs, bem maduras, com taninos redondos e presentes. A vindima decorreu normal dada a grande qualidade das uvas. Após a fermentação dos vinhos elementares a temperatura controlada, seguiu-se um período de «cuvaison» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana. Com uma seleção criteriosa, contemplando numerosas provas e análises, criou-se o lote final que estagiou em barricas novas de carvalho francês durante 11 meses.

História: Nos anos setenta dadas as condições climáticas de Azeitão onde fica localizada a Quinta da Bacalhã apostou-se na criação de um vinho das castas francesas mais famosas do mundo, o Cabernet Sauvignon e o Merlot. Assim nasceu em 1979 o Quinta da Bacalhã, o primeiro Cabernet Sauvignon Português. Apostou-se na altura em trazer ao mercado, um vinho, totalmente vinificado em barricas de carvalho novo com um conceito inovador na enologia portuguesa.

Notas de prova: Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhã 2012 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com "nuances" de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutos encarnados são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito

Safra 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.