

JP Private Selection

2012



BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
EN 10, APART.54 | 2925-901 AZEITÃO – PORTUGAL | T.+351 212 198 060 | F. +351 212 198 066
info@bacalhoa.pt | www.bacalhoa.com

Safra 2012. Prova na Quinta da Bacalhôa, Azeitão/PT 04/11/2015.



JP PRIVATE SELECTION 2012

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional da Península de Setúbal

CASTAS: 40% Castelão, 30% Syrah e 30% Cabernet Sauvignon

ESTÁGIO: 10 meses em barricas de carvalho francês Allier

ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa

TIPO DE SOLO: Arenosos

PRIMEIRA COLHEITA: 1986



HISTÓRIA:

PERFIL:

Produzido a partir das castas, Castelão, Syrah e Cabernet Sauvignon, plantadas na Península de Setúbal onde as uvas apresentam excelentes condições de maturação e que enaltecem a personalidade de cada uma das castas. As castas Castelão e Syrah encontram o “terroir” ideal para vinhos ricos, encorpados e cheios na boca, nas vinhas de baixa produção dos solos arenosos de Palmela. A casta Cabernet Sauvignon é proveniente de vinhas localizadas nas colinas de Azeitão, onde o “terroir” especial e o clima propiciam condições para um lento e longo período de maturação, obtendo-se vinhos elegantes e complexos. As três variedades foram vinificadas separadamente usando-se um método tradicional e mantidos à parte até à criação do lote final. O vinho estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês Allier. JP Private Selection 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

PH: 3,65

Açúcar Residual: 3.2

Acidez Total(g/l AT): 5,8

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 16 - 18°C

NOTAS DE PROVA:

De cor vermelha intensa, esta colheita de 2012 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 ótimo potencial de envelhecimento em garrafa. É o acompanhante ideal de pratos de carne, caça e queijos.

GASTRONOMIA:

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

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL
EN 10, APART.54 | 2925-901 AZEITÃO – PORTUGAL | T.+351 212 198 060 | F. +351 212 198 066
info@bacalhoa.pt | www.bacalhoa.com

Safra 2012. Prova na Quinta da Bacalhôa, Azeitão/PT 04/11/2015.