

# 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](mailto:info@bacalhoa.pt) | [www.bacalhoa.com](http://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: