



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL

Quinta da Bacalhôa

Tinto 2013



14,5
%vol

16 -18°C



Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2013 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias.



Na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.



11 meses em barricas novas de carvalho francês Allier.



QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2013

DENOMINAÇÃO: 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: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 1979



HISTÓRIA:

Nos anos setenta dadas as condições climáticas de Azeitão onde fica localizada a Quinta da Bacalhôa 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 Bacalhôa, 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.

PERFIL:

A vinha plantada na Quinta da Bacalhôa encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos argilo-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 2013, 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 «cuvaision» (maceração pelicular pós-fermentativa) de uma semana. 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 e posteriormente 6 meses em garrafa.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 14,5

PH: 3,57

Açúcar Residual (g/l): 3,7

Acidez Total(g/l AT): 6,5

SO2 Total (mg/l): 100

Temperatura de Serviço: 16-18°C

NOTAS DE PROVA:

Mantendo o seu estilo clássico, o Quinta da Bacalhôa 2013 apresenta aromas de frutos encarnados bem presentes combinados com “nuances” de madeira e especiarias; na boca as sensações de frutas encarnadas são realçadas e combinadas com taninos suaves bem presentes; tem um final fresco, algo mineral, elegante e muito complexo.

GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de carnes vermelhas, caça.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Colheita 2012: Revista de Vinhos - 17,5 Pontos (2015)

Colheita 2012: Concurso de Vinhos da Península de Setúbal – Medalha de Ouro (2015)

Colheita 2012: Internacional Wine & Spirits Competition – Medalha de Bronze (2015)

Colheita 2012: Concurso Vinhos de Portugal – Medalha de Prata (2015)

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

Safra 2013. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.