

<http://www.bacalhoa.com>



JP Azeitão Tinto

Região: Península de Setúbal

Castas: 70% Castelão,
20% Aragonez,
10% Syrah

Álcool: 14% Vol.

Primeira Colheita: 1993

Temperatura de Serviço: 14 - 16 °C

Vinificação: As castas são vindimadas separadamente, utilizando uma vinificação tradicional, com macerações curtas, fermentações a temperatura controlada para permitir a retenção dos aromas frutados, visando um estilo moderno, cheio de fruta, muito agradável quando consumido jovem.

Estágio: Sem estágio em madeira. Notas de prova: Aroma frutado com dominância das nuances de frutos do bosque e de compota de morango. Na boca, encontram-se sabores idênticos aos aromas, integrados numa estrutura tânica suave.

Servir com: Pratos leves de carne e de bacalhau, podendo ser servido mais fresco que o usual em vinhos tintos.

*Bolinhos de bacalhau, ostras gratinadas e maionese de camarão.
Jantar no Bistrô do Victor em 04 de dezembro de 2010.*