

<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.*