

<http://www.bacalhoa.com/>



JP Azeitão Branco

Castas: 60% Moscatel de Setúbal e 40% Fernão Pires

Vinificação: Estas duas castas foram vinificadas separadamente, usando-se métodos suaves na prensagem, fermentações a baixas temperaturas visando a conservação dos aromas primários da uva.

Estágio: Sem estágio em madeira.

Servir com: Aperitivo ou refeições leves.

Temperatura de Serviço: 10 - 12 °C

Notas de prova: Aroma muito floral e frutado, com notas de flor de laranjeira, ananás e citrinos; na boca estas sensações são realçadas e completadas por uma acidez presente e uma estrutura elegante, dando um final fresco e longo.

*Espetinhos de camarão, bolinhos de bacalhau e Salada Itália.
Jantar com a Turma da Praia, em 08/12/2010, no Pier do Victor.*