

3+


BACALHÓA
VINHOS DE PORTUGAL

JP Azeitão

Rosé 2018



12,5
%vol

 8-10°C



De cor rosada pálida, o JP Azeitão Rosé 2018 é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja da casta Syrah.



Na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.



É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.



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

Safra 2017. Almoço em 05/05/2019. Chácara Colombo.

JP AZEITÃO ROSÉ 2018

DENOMINAÇÃO: Vinho Rosado Regional Península de Setúbal
CASTAS: 85% Syrah e 15% outras variedades
ESTÁGIO: Sem estágio em madeira
ENÓLOGA: Filipa Tomaz da Costa
TIPO DE SOLO: Argilo-calcário
PRIMEIRA COLHEITA: 2005



HISTÓRIA:

A uma das marcas mais importantes da nossa empresa, Bacalhôa Vinhos de Portugal, faltava um vinho rosé, para oferecermos um vinho fresco, frutado e leve.

PERFIL:

Produzido a partir da casta Syrah em 85% proveniente de vinhas localizadas na Península de Setúbal. Após uma cuidadosa amostragem da uva nas vinhas, as datas de vindima são marcadas. A uva entra na adega, é refrigerada e suavemente prensada; o mosto obtido, depois de defecado fermenta a baixas temperaturas (10 - 12°C) conseguindo-se assim uma fermentação muito lenta visando a preservação dos aromas primários da casta. Os diversos vinhos são então loteados. Esta casta Syrah contribui para aromas de frutos encarnados como a cereja e a ginja. Após o loteamento procede-se a estabilização proteica e tartárica, seguida de filtração. O lote final foi realizado em Janeiro de 2019 tendo sido logo engarrafado.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,5

PH: 3,53

Açúcar Residual (g/l): 5,8

Acidez Total(g/l AT): 5,14

SO2 Total (mg/l): 87

Temperatura de Serviço: 8-10°C

NOTAS DE PROVA:

De cor rosada pálida, o JP Azeitão Rosé 2018 é marcado por notas frutadas como a ginja e a cereja da casta Syrah; na boca estas sensações aromáticas são realçadas e intensas, que em conjunto com uma boa acidez, originam um vinho com um final cheio, muito mineral e fresco.

GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: